Schwarzenberg
Chronik 2017

Johann Aberer

Inhaltsverzeichnis

1 Wetter 1
1.1 Winter 1
1.2 Frühling 2
1.3 Sommer 3
1.4 Herbst/Winter 4
2 Geschichtliches 6
2.1 Wirtshausgeschichten Schwarzenberg um 1900 6
2.2 Wirtshausgeschichte Ochsen von ca. 1600 bis 2017 8
4 Sennereien 19
4.1 Über das Sennen 19
4.1.1 Die „Denzkessel“ von Schwarzenberg 21
4.2 Vom Allgäuer Feuerwerk zum Käsefertiger 22
4.2.1 Käsegeschichte Bregenzerwald/Hinterwald 24
4.3 1879: Erste Benennung einer Sennstube zum Schwarzen 26
4.3.1 Die Privatsennereien zum Schwarzen: 30
4.4 Sennerei Oberlose/Meierei Nr.467 32
5 Personen 36
5.1 Die Familien Denz als Kupferschmiede und Bauern 36
5.2 Von der 3-Haubenküche ins Wiener Weinbistro, Martin Schmid 41
6 Landwirtschaft 42
6.1 Der „Mooshof“ gewinnt ein „Kasermandl“ in Gold. 42
6.2 25. Käseprämierung in Schwarzenberg 42
6.3 Überschwemmung in der Sandgrube 44
6.4 Waldbegehung zum Schwarzen 45
6.5 Wegsanierung am Klausbergweg 46
7 Pfarre 47
7.1 Mit Jesus auf dem Weg 47
7.2 Firmvorbereitung und Firmspende 48
7.3 Zusätzliche Schneerechen beim Kirchendach 50
8 Gemeinde/Kultur 51
8.1 Faschingsumzug: Wieble, Mändle, Schwarzenberger 51
8.2 Neues Feuerwehrfahrzeug für Schwarzenberg 58
8.3 Rücktritt des Bürgermeisters Armin Berchtold 58
8.4 Mag. Markus Flatz wird neuer Bürgermeister 59
8.5 Ich sehe mich, Frauenporträts von Angelika Kauffmann 62
8.6 Heimarbeit – Wirtschaftswunder am Küchentisch 65
8.7 Faszination & Wahnsinn, Schwarzenberg in den Jahren 1914 bis 1918 67
8.8 Schwarzenberger Kriegerchronik 1914-1918 71
9 Vereine 72
9.1 60 Jahre Ortsstelle Rotes Kreuz Schwarzenberg 72
9.1.1 60 Jahre rotes Kreuz (kurzer Einblick) 73
10 Sport 75
10.1 Jasmin Berchtold Dritte in der Ramsau 75
10.2 Jasmin Berchtold will hoch hinaus 75
10.3 Österreichische Meisterschaften, Gold für Johanna Greber 76
10.4 Gute Ergebnisse für Desiree Bösch und Simon Berchtold bei Olympiade 76
10.5 Bianca Steurer starke Fünfte in St. Pölten 77

10.6 Bianca Steurer wird beim Ironman in Rapperswil-Jona (CH) vierte. 77
10.7 Ein Podium lag kurze Zeit für Bianca Steurer in Reichweite 77
10.8 FC Schwarzenberg will Aufstieg 78
11 kurz notiert 79
11.1 Die Sternsinger sagen DANKE! 79
11.2 Wasserknappheit am Enethalb 79
11.3 Advent in Schwarzenberg 80
12 Kurioses 81
12.1 Votivbild aus Bildstock entnommen? 81
13 Verfasser der Chronik 82

1 Wetter

1.1 Winter

Am 3. Jänner kommt der schon 2016 erwartete Schnee, wenn es auch nur 10 cm sind. Um drei König gilt es ernst mit dem Winter.

50 cm Neuschnee und bis zu 16 Grad minus. 90 Tage nach dem ersten Reif hat es also wieder funktioniert. Mitte Jänner kommen nochmals 70 cm Schnee dazu. Es ist tief winterlich und kalt. In der Nacht fällt das Thermometer auf minus 18 Grad.
Am 27. Jänner bewegen sich die Temperaturen tagsüber kurzfristig in die Plusgrade.

Die Niedere in der Abendsonne am 17. Jänner.

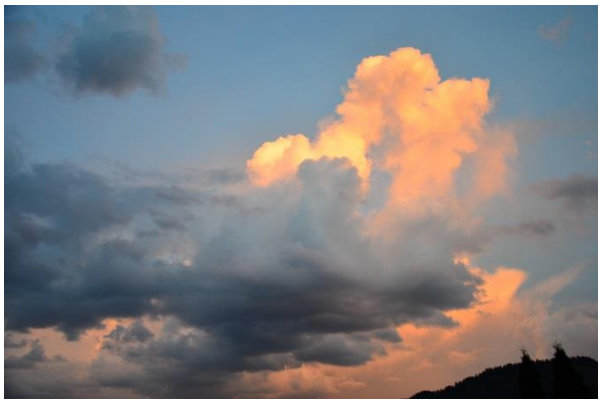
In einem Wälderlied heißt es: „und der Schnee geht bald weg“, so am 30. und 31. Jänner.
2 Tage lang regnet es ununterbrochen. Der Enethalb ist schon fast wieder aper. Kalt, warm, Sonne und Regen wechseln sich bis Mitte Februar ab.

15. Februar, Schwarzenberg Richtung Süden

15. Februar, Schwarzenberg Richtung Norden

Vom 12.- bis 16. Februar zeigt sich der „Fleckerlteppich Schwarzenberg“ von der schönsten Seite, das Wetter ist nachts kalt und tagsüber bis zu 15 Grad warm. „As git treigota Schnee“. Bis Ende Februar wechselt das Wetter immer wieder, es gibt schöne Frühlingstage, aber auch Regen ist dabei. Anfang März werden die Gemüter arg strapaziert, den einen Tag 17 Grad warm, zwei Tage später schneit es wieder bis ins Tal, das immer wieder.

1.2 Frühling



Mitte März wird gedüngt und Jauche ausgetragen ob es keinen Morgen mehr gäbe. Der März klingt mit schönen aber kalten Tagen aus, die Kanisfluhnordseite zeigt sich noch in einem weißen Kleid. Wenn es mit dem Frühling so weitergeht wird Mitte April schon der erste Heuschnitt gemacht. Am 31. März steigt die Quecksilbersäule tagsüber auf 25 Grad. Das Gras, die Blumen, die Bäume und die Menschen sind so eine Wetterlage um diese Zeit noch nicht gewohnt.

10. April, Föhnwolken ziehen auf, das Wetter wird schlechter.

Düngung in der Gmeind am 13. April

die letzten verbliebenen Enzian im Remsmoos

Mitte April: Die Ostertage sind verregnet, am 18. April schneit es bis ins Remsmoos. Die paar übrig gebliebenen Enzian werden die Kälte besser überleben als die, die durch Düngung mit Jauche zum Verschwinden verurteilt sind.

Blumenwiese mit Sauerampfer am 17. April

dieselbe Blumenwiese am 19. April mit 20 cm Schnee

Am 19.- 20. April schneit es bis ins Tal, in den Bergen gibt es bis 1,5 Meter Neuschnee. Die Lawinenwarnstufe steigt auf der fünfteiligen Skala auf Stufe 4. In der Nacht auf den 20. April sinkt das Thermometer auf minus 6 Grad, die schon blühenden Obstbäume werden diese Kälte wahrscheinlich nicht überleben.

Foto 28. April

Foto 29. April

Am 28. April schneit es wieder 25 cm, alles liegt unter einer geschlossenen Schneedecke. Am 10. Mai gibt es einen wunderbaren Tag. Nach dem vorher beständigen Schlechtwetter kann endlich der erste Heuschnitt, wenn auch erst von wenigen Landwirten, gemacht werden. Das Heu kann aber nur einen Tag in der Natur trocknen, nachher übernehmen die Trocknung wieder die Trocknungsanlagen in den Wirtschaftsgebäuden, diese werden mit Strom oder Öl beheizt.

1.3 Sommer

Endlich ist der Sommer da. Mitte Mai bis Ende Mai warmes und schönes Wetter, teilweise bis 30 Grad warm. Anfang Juni, an Pfingsten, ist 3 Tage Dauerregen angesagt, am 6. Juni hat die Kanisfluh einen weißen Hut abbekommen.
Ein doppelter Regenbogen erfreut uns am Abend des 9. Juni.
Vom 19. bis 27. Juni ist es richtig heiß und schwül, aber zum Glück gibt es bei uns keine gröberen Gewitter. Anfang Juli benetzt der sehnlichst erwartete Regen wieder die Felder. Bis Ende Juli wechseln sich Regen und Sonne ab, das eine Mal 32 Grad, das andere Mal Regen und 15 Grad.
Am 27. Juli regnet es den ganzen Tag und die anschließende Nacht, die Bregenzer Ache muss wieder viel Wasser nach Bregenz befördern. Der Wasserstand der Ache ist 1,8 Meter höher wie normal.

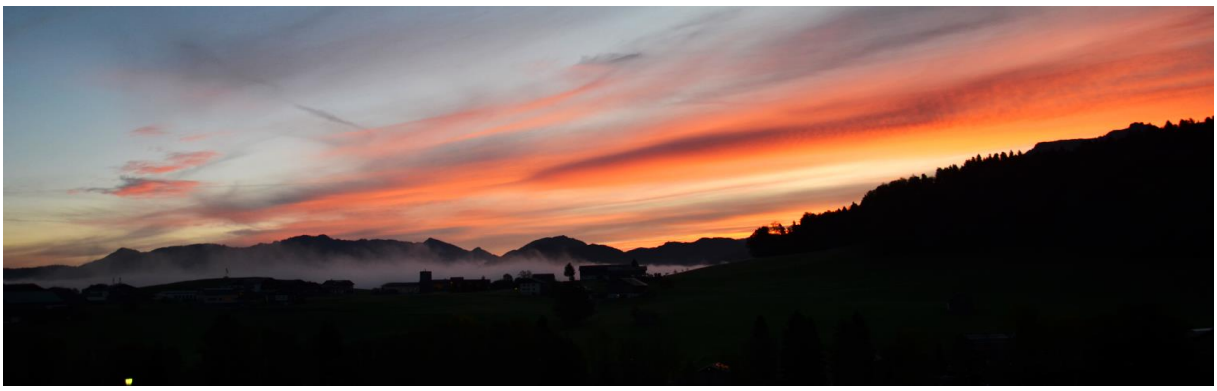
(Foto Bregenzer Ache in der Kräherau)

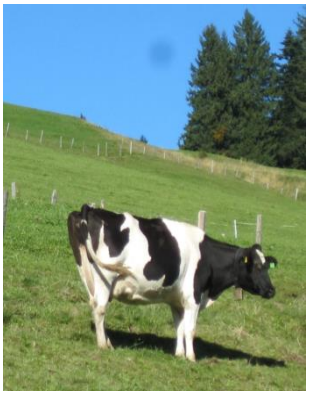
Der von vielen befürchtete Klimawandel ist in Schwarzenberg auch schon ein bisschen spürbar. Am 1. August ist es richtig heiß, die Temperatur steigt tagsüber auf schwüle 36 Grad. Am 6. August hat es am Morgen im Dorf gerade noch 6 Grad. Wenn die Sonne sich sehen lässt, ist es meistens sehr heiß. Die letzten Wochen im August sind sehr wechselhaft, Regen und kalt, Sonne und heiß.

1.4 Herbst/Winter

Vom 31. August bis zum 3. September öffnet der Himmel die Regenpforten. Es fallen bis zu 1,2 Meter Wasser auf einen Quadratmeter auf die Erde. In den Bergen schneit es bis auf 1.700 Meter, teilweise wird das Vieh schon von der Alpe geholt, obwohl der gemeinsame Alpabtrieb erst am 9. September geplant ist. Mitte September ist es kalt und regnerisch, aber wenn der Herbstnebel am frühen Morgen vom Hinterwald Richtung Andelsbuch zieht, sagt man im Volksmund, „dor Heondorstieglar gaut“. Wenn das passiert, wird das Wetter schön.
Die letzten Septembertage sind zum Genießen da, tagsüber warm und schön, in der Nacht kalt. Am 6. Oktober meldet sich der Winter. Die Kanisfluh zeigt sich weiß, es ist auch tagsüber kalt.

Nach der letzten Kälte hat es niemand mehr für möglich gehalten, dass es Mitte Oktober noch solche wunderbaren Herbsttage geben kann. Tags über ist es „T Shirt“ warm, aber wenn die Sonne nicht mehr scheint, geht ohne dicke Jacke nichts. Die Herbstnebel zeugen vom Herbstbeginn.





Auch die „Dalmatiner“ (Holsteiner Kühe) genießen die letzten warmen Tage im Herbst. Am 22/23. Oktober schneit es bis auf 1.000 Meter herunter.
Nach neuerlichem Schneefall am Bödele Ende Oktober fällt die Temperatur nachts auf 2 Grad plus. Anfang November ist das Wetter herbstlich kalt und teilweise schön. Mitte November kehrt in den Bergen der Winter ein. Ab 1.000 Meter können es schon 20 bis 60 cm sein. Am Freitag den 17. November starten die Bödele-Schilifte in die Wintersaison, 20 cm genügen für das erste Fahrvergnügen an einem Wochenende.

Ende November gibt es in den Bergen Schnee genug, um die Schisaison zu starten, im Tal fallen auch 25cm.
Am 1. Dezember werden die Lifte am Bödele neuerlich in Betrieb genommen, da der letzte Schnee nur für ein Wochenende reichte.

Um den Nikolaustag, den 6. Dezember herum, erfreut uns tolles Winterwetter. Bei minus 8 Grad ist es schon erstaunlich, wie die letzten Rosen in der Kälte ihre Schönheit behalten.

Mitte Dezember wechseln sich im Tal Regen und Schneefall wieder ab. In den höher gelegenen Fremdenverkehrsorten kommt Hochstimmung auf, da der Liftbetrieb zu Weihnachten als gesichert erscheint. Ab dem 15. Dezember schneit es 4 Tage leicht, die Schneedecke erhöht sich im Tal auf 60 cm.
Zwei Tage vor Weihnachten zieht eine Regenfront über Schwarzenberg, der vorhandene Schnee wird durchnässt, aber nicht ganz weggeschmolzen. Die Feiertage bescheren den Gästen und den Einheimischen kaltes und schönes Winterwetter. Am Christtag kann man sogar auf dem tragenden Schnee spazieren gehen, was auch viele nützen, besonders die Kinder, Wanderer und Tourengeher. Das Jahr 2017 endet mit wunderbarem Schnee und dann Regen bis ins Tal.

2 Geschichtliches

2.1 Wirtshausgeschichten Schwarzenberg um 1900

[1] „Wohl schon im 14. Jahrhundert entstehen im Bregenzerwald die ersten Raststätten, in denen durchziehende Wanderer oder Säumer sich verpflegen und ihre Pferde füttern, sowie die notwendige Rast einlegen können. Schwarzenberg ist für den Verkehr seit der Besiedelungszeit der wichtigste Verkehrsknotenpunkt. Hier trennen sich die beiden Hauptrouten über die Lose ins Rheintal und weiter nach Westen und Süden, sowie über die Lorena in den Bodenseeraum.
Schon in frühen Quellen heist es *„des Landes fürnembste Straß über die Losen“.* Daher darf man mit gutem Grund annehmen - einschlägige gute Quellen fehlen ja für diese Zeit - dass um den Schwarzenberger Dorfplatz die ersten Wirtshäuser unseres Gebietes entstehen.

Gasthaus Engel um 1920

Gasthaus Schäfle 1904

Gasthaus Kreuz 2000

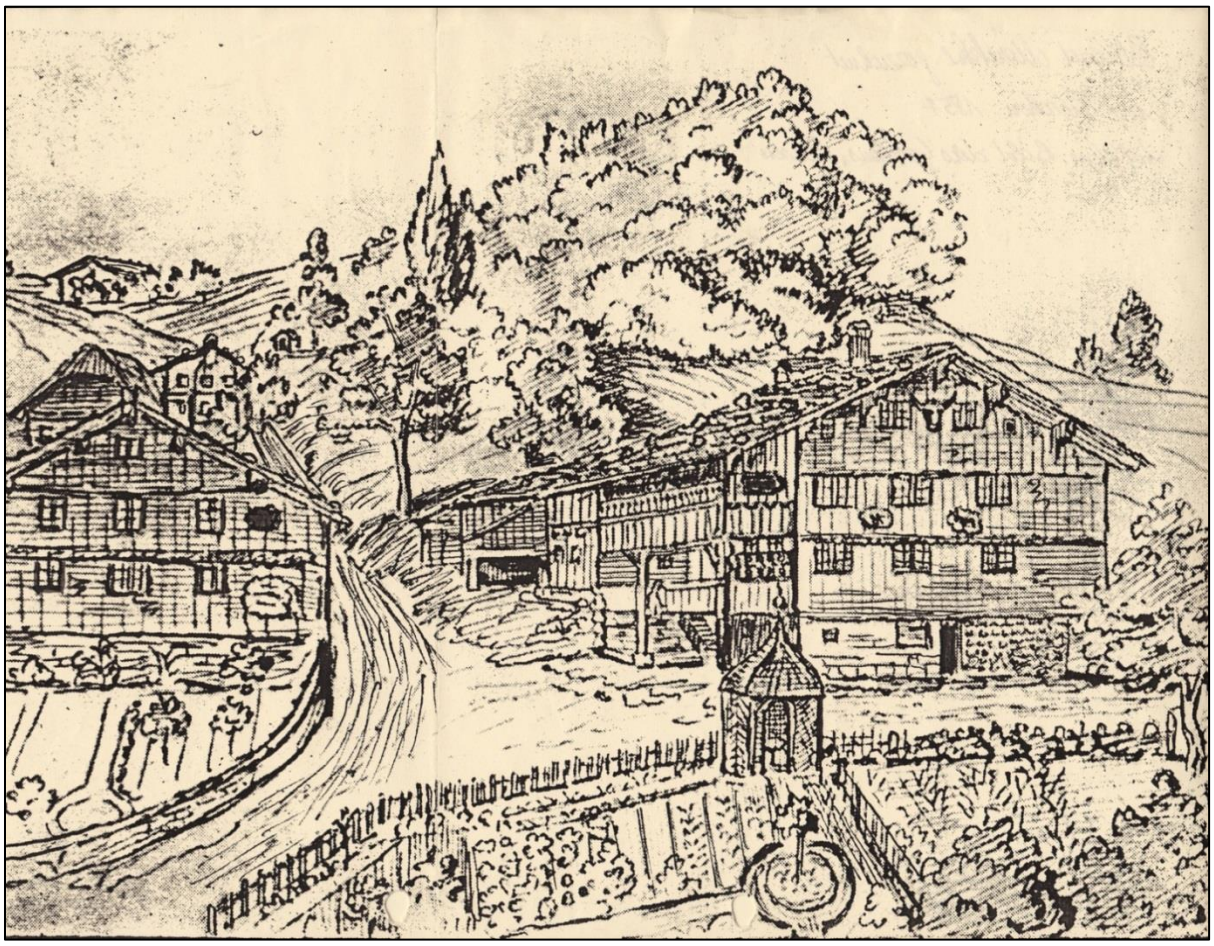
Gasthaus Adler 2000

So zeigen die ältesten Gasthausnamen Adler, Ochsen, Lamm, Hirschen und Engel ausschließlich religiöse Symbole, ganz typisch für die älteste Generation von Wirtshausnamen. Die Wirte der Gasthöfe am Dorfplatz Schäfle, Ochsen, Hirschen, Adler, Kreuz und Krone haben besondere Privilegien.
Sie besitzen Reisepässe, können Handel betreiben und haben auch Bankkonzessionen. Der bedeutendste Gasthof war immer der Hirschen. Dieser Gasthof erhält von der Kaiserin Maria-Theresia die große Maria-Theresien-Konzession, die es ermöglicht, Warengeschäfte aller Art zu betreiben. Ebenfalls ist der Hirschen im Besitz zweier Bankkonzessionen. Der Hirschenwirt Josef Anton Fetz (1834-1875), hat zusätzlich noch eine Konzession für Pelzhandel. Er reist bis nach Sibirien, um dort Biberpelze für die „Bräma-Kappe“, zu erstehen. So eine Reise dauert 6 Monate und länger.

[1] Bericht über die Gastronomie in Schwarzenberg um 1900 (Verfasser nicht bekannt)

Der Kontakt mit Säumern oder Kauffahrern wie auch mit den Dorfbewohnern geben den Wirten die Möglichkeit, sich in den Warenverkehr nutzbringend einzuschalten. Wissen sie doch laufend Bescheid um Warenangebot, Preise, Absatzmöglichkeiten und Bedürfnisse. Nicht selten besitzen Wirte zusätzlich eine Krämer- oder Bäckerkonzession oder sind in anderen Sparten tätig, in späteren Zeiten etwa als Vieh-, Käse- oder Weinhändler.
So erfüllen für die Wahl zur Handelskammer nur zwei Schwarzenberger die zur Wahlberechtigung erforderlichen Steuerleistungen, nämlich Josef Anton Metzler (1753-1796) (Hirschen) und Ignaz Berchtold (1788-1846) (Lamm heute Schäfle). Beide sind Wirte und Großhändler in Landesprodukten. Josef Anton Metzler zahlt dreimal so viel Steuer als der nächstfolgende Peter Ratz aus Bezau, bekannt als tüchtiger „Käsepeter". Die politisch gesellschaftliche Bedeutung der Wirte erhellt sich aus der Tatsache, dass zeitweilig etwa die Hälfte der Taufpaten von Gastwirten oder deren Familien gestellt wird. All das bringt schon vor Jahrhunderten Verdienst und gesellschaftlichen sowie politischen Einfluss über die Dorfgemarkungen hinaus.
Ihre Einkünfte legen die Wirte in Grundbesitz, nicht selten jedoch im Kapitalverkehr an. Sie verleihen Geld, nehmen aber gleichzeitig, wie heutige Banken, von vermögenden Leuten Darlehen entgegen, um ihren Kreditrahmen zu erweitern. Da diese „Privatbankiers" ihr Geschäft ohne Personal- und Gebäudeaufwand betreiben, beträgt die Spanne zwischen Aktiv- und Passivzinsen in der Regel nur 1%. So haben Geldanleger wie Darlehensnehmer meist einen Wirt ihres Vertrauens, der durch die dörfliche Konkurrenz zu reellen Geschäftsgrundsätzen genötigt ist, so er die Kunden nicht verlieren will.
Schuldner schleppen ihre Verpflichtungen nicht selten über Jahrzehnte, ja Generationen hin. Mancher, der nicht zurückzahlen kann, muss dem Gläubiger Realitäten bieten: Grundstücke, Waldparzellen und Alprechte. So mehrt sich der Wohlstand erfolgreicher Wirte und seltener auch tüchtiger Bauern, z.B. der Mayer (Ägydes) zum Bächler. Reichtum und Ansehen wirkt sich auf gute Heiratschancen aus, was wieder den politischen Einfluss mehrt. Aus diesen Gründen sind die Lechtaler Geldverleiher in Schwarzenberg weniger vertreten als in den Hinterwälder Gemeinden.
Länger bestehende Wirtsfamilien sind: Fink-Kaufmann-Fetz im Schäfle (Lamm), Aberer-Sieber im Ochsen, Metzler im Hirschen, Schmid-Natter im Adler, Wolf-Metzler in der Krone, Bösch im Engel. Das Verwandtschaftsnetz unter den Wirtsfamilien ist durch gegenseitige Heiraten sehr dicht. Zum Hof gibt es noch zeitweise die Gasthäuser Kreuz und Taube. Daneben entstanden Gast- und Raststätten an den Passwegen. Sehr alt ist das Gasthaus Engel im Loch, jünger das Gasthaus Sonne im Löchle. 1826 wird das Gasthaus Brauerei (s Brüole) erbaut, 1734 um das Gasthaus Krönele am Heuberg angesucht und in neuerer Zeit wirtet der Dornbirner Klocker auf dem Bödele.
Der Badebetrieb im Löchlebad am alten Weg zur Lorena zeigt nichts von heutiger Kurmäßigkeit. Etwas abgelege Bädlein dienen manchmal einer zu lockeren Geselligkeit. Weiter oben am Lorenaweg entsteht die Frohe Aussicht. Für kürzere Zeit ist zum Hof Nr. 32 ein Stahlbad in Betrieb. Sein Besitzer, Franz Josef Feurstein, geb.1830, gest.1899 (Becklar) betreibt als letzter Privater von 1886 bis 1888 mit seinem Pferdestellwagen den Brief- und Paketetransport von Dornbirn über Alberschwende nach Schwarzenberg, wofür ein gutes Fuhrwerk etwa 4 Stunden benötigt. Dann übernimmt ein von zwei Pferden gezogener
„k. u. k Postomnibus" den Transport von Ware und eventuellen Personen.
Im 19. Jhdt. werden die wirtschaftlichen und politischen Fundamente der Gastwirte etwas brüchig. Ursachen gibt es viele: Ende der Wälder Republik, die wirtschaftliche Abseitslage unserer Gemeinde, Gründung der Raiffeisenkassen und Genossenschaften und der erste Weltkrieg".

2.2 Wirtshausgeschichte Ochsen von ca. 1600 bis 2017



Gasthaus Ochsen *Bleistiftzeichnung Eduard Mörike von 1857*

Rechts der alte Gasthof „zum Ochsen“ mit Wirtshausschild (Ochsenkopf) über dem ostseitigen Hauseingang zur Bäckerei mit zweigeschossigem offenem Wälderschopf, hinten das Stallgebäude mit Laube. Im Giebelfeld ist ein Ochsenkopf mit Gehörne angebracht. Das Dach besteht aus einer Legeschindeleindachung die mit Steinen beschwert sind.

Die Ochsenwirte im Laufe der Zeit:

Heinrich Braun?		geb. um 1600 ??	
Jakob Braun	Ochsenwirt	geb.1621	gest.
Melchior Aberer	Wirt, Landammann	geb.1683	gest.1741
Witwe Margar. Aberer geb. Feurstein	Wirtin	geb.1679	gest.1754
Bartle Aberer	Wirt, Landammann	geb.1719	gest.1782
Melchior Aberer	Wirt, Bauer, Rat	geb.1749	gest.1818
Bartle Aberer	Wirt, Bauer, Rat	geb.1779	gest.1835
Witwe Theresia Aberer geb. Hutle	Wirtin	geb.1787	gest.1864
Josef Aberer	Wirt, Bäcker, Bauer	geb.1834	gest.1903
Franz Xaver Sieber	Wirt, Bauer	geb.1853	gest.1930
Josef Sieber	Wirt, Bauer, Bäcker	geb.1886	gest.1976
Franz Sieber	Wirt, Bauer	geb.1934	gest.2016
Alexander Zimmermann	Wirt	geb.1966	

Foto um1865, links Ochsen mit offenem Schopf, Mitte Gasthaus Hirschen, hinten rechts Haus Nr.13

Foto um 1900, links der umgebaute Ochsen, Mitte Gasthaus Hirschen, hinten Haus Nr.13

Ochsen um 1955

Ochsen 2006

Schon 1502 wird ein Hans Brun in einem Urfehdebrief zusammen mit Hans Fürstein als Wirt genannt. Da später die Familie Braun als Besitzer vom Ochsen aufscheint, ist mit ziemlicher Sicherheit anzunehmen, dass es sich bei Hans Brun um den Ochsenwirt handelt.
(laut Heimatforscher Werner Vogt)
Der „Ochsen“ gehört zur ursprünglichen Kette von sieben Gasthöfen des Bregenzerwaldes, welche die im späten Mittelalter auf den Säumerpfaden durchziehenden Kaufleute und Handwerker versorgten. Für Schwarzenberg sind die Gasthöfe Engel und Ochsen genannt.
1663 wird Jakob Braun, geb.1621, bei einer Kirchenstiftung als „Würth“ genannt.
Der Sohn Alois Braun (1651-1719) wird Landschreiber und baut die Stangenacher Kapelle. Er ist Hirschenwirt.
Um 1709 kauft Nikolaus Melchior Aberer (1683-1741) den Ochsen von Jakob Braun (Ochsenwirt) und zieht als erster Aberer ein. Vater Hans Aberer wohnt im Engel im Loch und betätigt sich dort auch als Schuhmacher und „Chirurg“ (Barbierer).

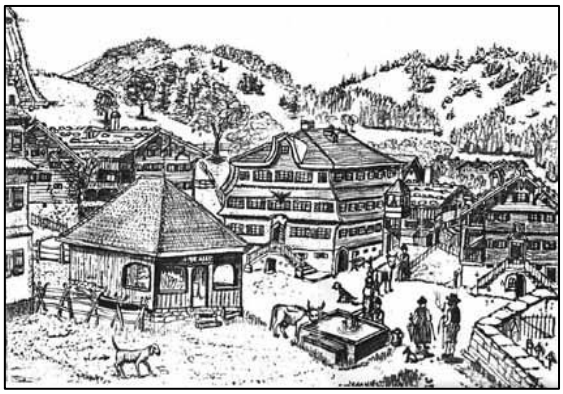
Von 1709 bis 1741 ist **Nikolaus Melchior Aberer** (1683-1741), Bauer, Geldverleiher, Landammann und Ochsenwirt. 1740 baut Nikolaus Melchior, wieder angehender Landammann, (er war von 1736 bis 1738 schon Landammann) den Ochsen großzügig um. Zwei übereinanderliegende offene Schöpfe, Stallungen für Pferde und Kühe werden errichtet. Die durchreisenden Gäste stellen ihre Pferde über Nacht in den Stall, während dessen lassen sie sich vom Wirt oder Wirtin bedienen.
Am 12. November 1741 wird Nikolaus Melchior Aberer vom Schopf aus in der Stube auf einem Stuhl sitzend erschossen. Der Mordfall wird nie geklärt.
Sicher hat das Gasthaus nach dem Um- Neubau von Nikolaus Melchior Aberer dieselbe Form wie sie Mörike 1857 zeichnet.

Eine alte Geschichte vom Ochsen hält sich bis in das 21. Jahrhundert:
So soll ein armer Mann im Ochsen eingekehrt und dabei gut und gratis bewirtet worden sein. Als er nach Hause ging, lehnte er den Wanderstock an den Ochsen und sagte, dieses Haus solle von Unglücken befreit bleiben. Beim Dorfbrand 1755 bewahrheitete sich diese Geschichte, der Ochsen blieb vom Feuer verschont.

Von 1741 bis 1754 ist die Witwe Margarethe Aberer geb. Feurstein, Frau des erschossenen Nikolaus Melchior Aberer, Ochsenwirtin.

1754 übernimmt der damalige Rat und spätere **Landammann Bartle Aberer** (1719-1782), Sohn des Landammannes Nikolaus Melchior Aberer, den Ochsen. Er heiratet 1746 Maria Meusburger von Bizau. 6 Kinder: Barbara, Nik. Melchior, Johann, Margaretha, Maria, Xaver.
Der Ochsen geht anscheinend sehr gut, denn Bartle Aberer scheint in der Rustikal Fassion von 1770 mit dem beachtlichen Ausschank von 90 Eimern (3.900 Liter) jährlich auf.

Von 1784 bis 1806 ist der **Rat und Bauer Melchior Aberer** (1749-1818) Ochsenwirt. Er heiratet 1771 Maria Albrecht von Schoppernau und bleibt bis 1806 im Ochsen. Er ist der Sohn von Landammann Bartle Aberer. Melchior zieht 1806 in das Haus Nr.13, heute Frieda Zündel, wo er auch stirbt. Diese beiden haben keine Kinder.



1806 geht **Bartle Aberer** (1779-1835), von Bizau kommend, Enkel vom Landammann Bartle Aberer, in die Geschichte der Ochsenwirte ein. Er heiratet 1806 in erster Ehe Maria Anna Kauffmann (sie ist zu Angelika Kauffmann 3. Grades verwandt), in zweiter Ehe 1818 Maria Theresia Hutle von Schnepfau.
Insgesamt zeugt Bartle 17 Kinder.

1857 malt der durchreisende Dichter „Eduard Mörike“ noch eine Bleistiftzeichnung vom Dorftreiben. Im Hintergrund links der Gasthof „Ochsen“.

Bartle Aberer besitzt auch eine „Wirtsgerechtigkeit“. Das heißt, er darf „Wirten.“.
Von 1835 bis 1864 ist die Witwe Theresia Aberer geb. Hutle, Besitzerin und Ochsenwirtin.

Von 1864 bis 1883 ist **Josef Aberer** (1834-1903) Ochsenwirt, er heiratet 1867 Maria Theresia Kleber von Schwarzen Nr.98.
4 Kinder: Bartle, Margaretha, Theresia, Johann Georg.

Zwischen 1866 und 1868 wird der Ochsen von Josef Aberer, Bäcker, Bauer und Ochsenwirt, nach heutigem Stand umgebaut.
Stallungen für Galtvieh und Melkkühe, einen Stall für Pferde (später Waschküche) werden errichtet. Die offenen Schöpfe werden geschlossen, ein Saal wird gebaut, 9 Fremdenzimmer eingerichtet und der Gastraum vergrößert. Die Bäckerei bekommt den Eingang auf südlicher Seite. Eine Gartenlaube wird für die durstigen Gäste oberhalb des Hauses errichtet.

Gute Einnahmen gibt es am Handwerkertag und bei Hochzeiten: zum Beispiel am 26. Oktober 1874. Hochzeit des Josef Düringer mit 97 Personen.
Menü: Kalbsbraten, Bier und Wein, a`2,20 Gulden.
Alptag und Markt sind sicher die großen Geschäfte in der Gastwirtschaft. Den Wein bezieht er von der Firma Thurnher in Dornbirn, vom Torggel in Röthis und von einem Bilgeri von Andelsbuch, den Branntwein kauft er Fassweise (23 Liter). Er bewirtet nicht nur die Gäste, sondern ist auch selber ein guter Gast. Jeden Monat zahlte er auch eine große Rechnung an den Mehlhändler Michael Kinz nach Bregenz.

1874 verkauft Josef Aberer im Ochsen 3.956 Liter Wein. Das sind im Schnitt täglich 10,8 Liter Wein.
1875 verkauft er 4.052 Liter Wein und 123 Liter Schnaps.
1876 verkauft er 2.908 Liter Wein und 217 Liter Schnaps.
Am 9. September 1874 gibt es eine Eintragung im Kassabuch, „von den Fremden 100 L. Silber Zimmergeld bekommen“, also ist er auch Zimmervermieter.

Der Besitzer Josef Aberer hat viele Schulden angehäuft, die meisten ergeben sich durch den Umbau des Ochsen, wodurch es am 16. Mai 1882 zur freiwilligen Versteigerung des Ochsen kommt. Die Versteigerung findet im Gasthaus Hirschen zu Schwarzenberg statt.
Das hölzerne Haus Nr. 11, Ochsenwirtschaft mit Garten und Hofstattgut, Wiesen auf dem Brand, die obere Bündt, das Widum in Grindeln, Wiese am Wiesbühel gehen an verschiedene Besitzer. Waldungen im Wintermoos, zum Anger, in den Berghalden, im langen Acker und auf dem Berg werden ebenfalls feilgeboten.

Ausrufpreis für die Gaststätte	7.225 Gulden
Meistbieter ist Franz Xaver Sieber, Hof 23 (Uhromachars Hus) mit	10.250 Gulden

Josef Aberer zieht die letzten 10 Jahre seines Lebens in das Haus Nr.457, s`Voglarhüsle.
Damit wechselt ein von 6 Aberer Generationen bewirtschaftetes Gasthaus nach 170 Jahren seinen Besitzer, sehr zum Leidwesen der Aberer Nachkommen.

Die Familien Sieber im Ochsen.

1882 heiratet **Franz Xaver Sieber** (1853-1930), Margaretha Kleber (1857-1942), sie ist eine Nichte der Frau von Josef Aberer. Franz Xaver übernimmt den Ochsen und auch die Bäckerei von Josef Aberer am 5. März 1883.

Familie Franz Xaver Sieber um 1916. Von Li. Sohn Johann, Gattin Margaretha, Tochter Maria, Tochter Anna, Tochter Cornelia, Franz Xaver, Sohn Anton, es fehlt auf dem Foto Sohn Josef.

Franz Xaver ist Ochsenwirt von 1883 bis 1930.
Am 20. September 1893 werden das Gasthaus Ochsen, die Krone und die Brauerei Hirschbühl in Schwarzenberg als empfehlenswerte Gasthäuser empfohlen. *Vorarlberger Landeszeitung*

1911 nächtigt unter anderem ein Techniker aus London, ein Architekt aus Reutlingen und Bartle Kleber, akademischer Maler, Bregenz-Schwarzenberg, im Ochsen.
1919 ist Franz Xaver Sieber auch Geldverleiher bei verschiedenen Personen aus Schwarzenberg, er verkauft auch 348 Festmeter Holz, a`48 Kronen, von der Alpe Kobel.
Zwischen 1892 und 1914 wohnen die Urlaubsgäste nur von Juli bis August im Ochsen. In diesem Zeitraum 15 bis 20 Gäste pro Jahr. Gäste kommen aus Deutschland, Österreich, Schweiz und bleiben 1 bis 2 Tage. Es sind dies Musiker, Schüler, Käser, Handwerker, Landrichter, Apotheker, Braumeister, usw.
1922 nächtigen die Gäste über das ganze Jahr hindurch insgesamt 60 Personen, davon ein Zauberkünstler Gebhard Kresser, Fabrikanten und Sticker.
1926 kaufte Franz Xaver Sieber von Johann Kleber (Schwager) „Kunstdünger". Dem Alois Held gibt er für 111 Arbeitsstunden einen Lohn von 388,50 Schilling, a`3,50 Schilling.
Weiters werden für die Bäckerei 17 Klafter (ungefähr 34 m^3) Scheiter gekauft, der Köchin den Lohn bezahlt und von Anton Zündel Möbel angeschafft.
Im April 1926 wird ein neuer Backofen gekauft, Kaufpreis 800 Kronen. Der Kamin wird neu gerichtet. 800 Ziegel werden dazu benötigt.
1929 verkauft Franz Xaver Sieber ein Grundstück auf der Lose an Herrn Otto Hämmerle.
1930 besuchen 74 Gäste den Ochsen.

1918 hat Franz Xaver Sieber folgenden Viehbestand:

8 Kühe, 1 Zeitrind, 1 Rind, vier 2 jährige Rinder, 4 Kälber, 1 Stier und 1 Schwein.

Kühe	Pefferkorn	1200 Kronen
	Metzlere	1300 Kronen
	Berchtoldse	1100 Kronen
	Kronowirtse	1500 Kronen
	S`Kind	1400 Kronen
	Sohm	1300 Kronen
	Waldner	1400 Kronen
	Vonbank	1100 Kronen
Zeitrind		1200 Kronen
Rind		800 Kronen
Rindle	4 Stück	2600 Kronen
	1 Stier	600 Kronen
	4 Kälber	800 Kronen
	1 Schwein	800 Kronen
geschätzter Wert aller Tiere		**17.100 Kronen**

Josef Sieber, (1886-1976), Bäcker und Ochsenwirt von 1930 bi 1958, er heiratet 1931 Anna Metzler (1894-1970) „Hanso Verolare“ vom Haus Nr.22.

Josef und Anna Sieber haben zwei Kinder, nämlich Sohn Franz und Tochter Katharina.

1940 nächtigen 94 Personen, davon am Alptag und Markt 17 Gäste, lauter Bauern von Baden-Württemberg, Hittisau, Höchst und Langenegg.

1944 gibt es schon 100 übernachtende Gäste im Ochsen.
Ab 27. Oktober 1949 müssen die Fremden auch das Geburtsdatum bei der Anmeldung angeben. Vorher nur Namen, Beruf und Wohnort.
1950 nächtigen 34 Gäste, davon 13 am Alptag. Es sind Viehhändler und Landwirte aus Bayern und Vorarlberg. 1953 übernachten durch das Jahr hindurch insgesamt 54 Gäste.

Ochsen um 1950

Am 6. Oktober1958 übernimmt **Franz Sieber** (1934-2016) die Geschäfte vom Ochsen, er bleibt ledig.

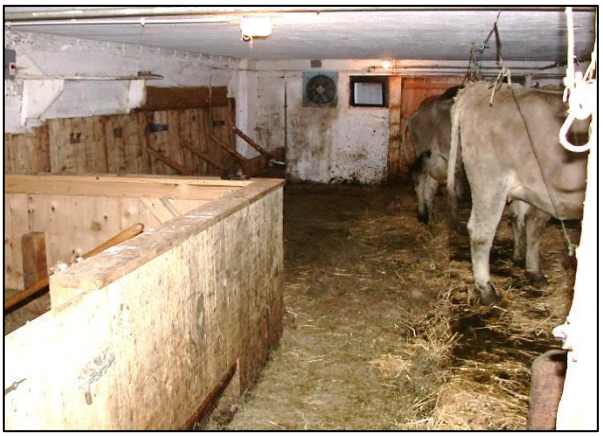
Franz bricht 1960 die Bäckerei ab und erichtet eine Autogarage daraus.
6. Juni 1962: Die Bezirkshauptmannschaft Bregenz bewilligt den Umbau der WC Anlagen unter folgenden Bedingungen:
1. Die Abortanlage im Hochparterre ist nur für Männer, jene im Erdgeschoß nur für Frauen einzurichten.
2. In der zweiten Kabine im Hochparterre ist die Klosettmuschel zu entfernen und zusätzlich eine Piss Schale einzubauen.
3. WC Schilder für „Frauen“ und „Männer“ sind an den Zugangstüren anzubringen.

Bis 1970 betreibt Mutter Anna Sieber geb. Metzler die neun Gästezimmer. Es wird für die Gäste auch Vollpension angeboten. Eigenes Personal steht nicht zur Verfügung, darum ist das Ganze auch nicht mehr rentabel. Nach dem Tode von Mutter Anna wird nur noch der Gastbetrieb weitergeführt, hauptsächlich an Sonntagen und bei besonderen Anlässen.
Schwester Katharina Zündel geb. Sieber kocht für Franz am Mittag und macht für ihn auch den Haushalt.
Franz ist Bauer mit Leib und Seele, am liebsten ist er auf der Alpe „Oflot“ (Auenfeld) und Gräsalp. Immer wieder helfen ihm die Nachbarn aus, sei es beim Heuen oder bei anderen Arbeiten.
Den Gastbetrieb betreibt „Ochsowirts Franz“, wenn es die Landwirtschaft zulässt.
Am Sonntag nach der Kirche ist der „Ochsen“ immer offen, beim Frühschoppen werden die Stammgäste nicht lange gefragt, was sie wollen, es wird einfach das Getränk hingestellt, das sie auch sonst immer trinken. Es kann schon passieren, dass dann einige zu spät nach Hause zum Mittagessen kommen, wenn die Jasserei zu lange dauert, oder die Gespräche über die Dorfneuigkeiten, die natürlich immer wahr sind, zu impulsiv geführt werden.
Hat einer einmal die Rechnung nicht bezahlt, fragt Franz bei der nächsten Einkehr denjenigen, „hat deor d`Reachnung dio letzt Wocho gstimmt?“.

Wenn Franz einmal nicht zuhause ist, können die Stammgäste durch den Hintereingang in die Gaststube, nehmen die Getränke mit in die Gaststube, machen sich einige schöne Stunden, legen das Geld auf den Stubenkasten und verschwinden wieder.
Sonderwünsche bei Getränken und Speisen gibt es bei ihm nicht. „Trinkod und Essod eor was i dau ha, fertig.
Machod sa guod ihr könnod und so weiter“, ist sein Spruch bei der Verabschiedung der Gäste.

Gerne besucht Franz auch andere Wirte um zu erfahren was an anderen Orten so läuft. Bei Maria Feurstein, Gasthaus zur Buche, fühlt er sich besonders wohl. Am Vormittag vergnügt sich immer eine Jasserrunde bei ihr.
Als das zunehmende Alter ihm einen Strich durch die Rechnung macht, und er nicht mehr Autofahren kann, stellt Franz kurzerhand einen Chauffeur an. Willi Greber übernimmt die diversen Taxifahrten mit dem Auto von Franz.
Um 2004 ist Franz Sieber schon sehr „amtsmüde“. Am Alptag und am Markt ist zwar wahnsinnig viel los, die Stuben und der Saal sind Tag und Nacht überfüllt, aber die Küche und die WC Anlagen entsprechen nicht mehr dem heutigen Standard. Vielmal kommt es zu Streitereien mit Sachbeschädigung, diesem Trubel ist Franz nicht mehr ganz gewachsen. Jedes Jahr meint er, das nächste Jahr mache ich das alles nicht mehr mit, aber er wird immer wieder überredet den Ochsen wenigstens an diesen 2-3 Tagen ganztägig zu öffnen.
Da Franz gerne in den Ruhestand ginge und keine Nachfolger in Sicht sind, ist es um die Zukunft des Ochsen sehr schlecht bestellt. Die Bauern hätten am Sonntag keine Einkehrstätte mehr, der Handwerkerverein müsste nach rund 200 Jahren einen neuen Versammlungsraum suchen, am Alptag und Markt würde den Leuten eine „Buoro Wirtschaft“ fehlen, verschiedene Versammlungen der Bauern könnten nicht mehr in der Traditionswirtschaft abgehalten werden. Der Zustand der Küche ist zwar urig, aber nicht mehr der Zeit entsprechend.

An Weihnachten 2004 wird Franz an der Hüfte operiert, die Wirtschaft und die Landwirtschaft übernimmt kurzfristig Julius Kaufmann, Loch. Das Wirten an den Sonntagen abwechslungsweise Herbert Metzler, Wirt zu Frohen Aussicht und Julius Kaufmann. Nach seiner Gesundung ist Franz 2005 wieder aktiver Bauer und Wirt.
2005 wird der traditionsreiche Handwerkertag das erste Mal seit 200 Jahren nicht mehr im Ochsen abgehalten. Der kleine Dorfsaal ist Ersatzort. Der Ochsensaal bleibt von 2009 bis 2017 geschlossen.
Im Juni 2009 hat Franz großes Glück. Bei Heuarbeiten mit seinem „Mähtrack“ steigt Franz kurz ab, beim Weglaufen merkt er dass die Handbremse nicht angezogen ist, er greift nach der Bremse und kommt dabei unter das wegrollende Fahrzeug zu liegen. Bei diesem Unfall erleidet Franz Rippenbrüche und schwere Brustkorbverletzungen.
Bis zum Jahr 2000 ist der Weiler Hof noch eine bäuerliche Gemeinde. Ab 2000 sterben die Landwirte aus oder hören altersbedingt auf, viele gehen einer anderen, vermeintlich rentableren Arbeit nach.



Früher wollten alle „zum Hof“ wohnen, in jedem Wirtshausgebäude ist auch ein Stall vorhanden. Neben dem „Wirten“ wird immer auch Landwirtschaft betrieben.
2003 hat Franz 6 Kühe und 3 Stück Jungvieh.
2006 besitzt er noch 3 Kühe. Nachdem er 2011 von einer Kuh zweimal angegriffen wird, übergibt er sie dem Metzger, somit hat er nur noch 2 Kühe.
2012 verkauft er die letzte Kuh, dadurch gibt es in Schwarzenberg-Hof seit ca. 900 Jahren keinen aktiven Landwirt mehr.

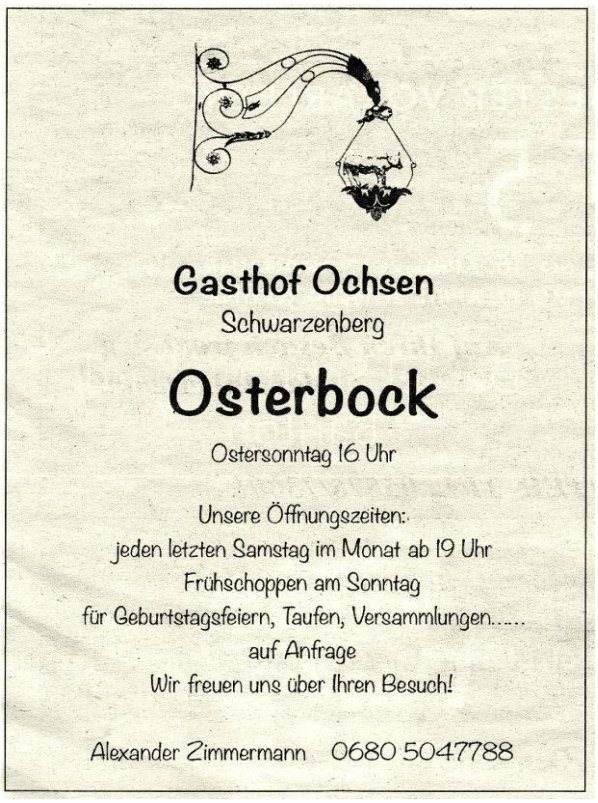
Franz Sieber in seinem „Ochsen“ bei einer Weinverköstigung 2002

Franz Sieber stirbt am 17. November 2016 im Spital in Dornbirn an einer Lungenentzündung.

Die Ochsenwirtsleute Alexander und Rosmarie Zimmermann:

Ab 2015 wirtet die Nichte von Franz Sieber, Rosmarie Zündel mit dem Gatten Alexander an jedem ersten Samstagabend im Monat und bei verschiedenen Versammlungen.
So zum Beispiel am Markttag 2016 in der „Ochsenstallbar“ oder in der Gaststube.

Alex Zimmermann und Anette Zündel bei der Arbeit



Nach dem Tode von Franz Sieber 2016 wird die Ochsenwirtschaft von Alexander und Rosmarie weitergeführt. Versammlungen, private Feste und sonstige Feiern können nach Absprache im Ochsen abgehalten werden. Verschiedene Menüs werden zu den „Events“ vorbereitet, auch der Saal im oberen Stock steht für solche Veranstaltungen zur Verfügung. „Alex“, wie Alexander genannt wird, ist es ein großes Anliegen, dass in Schwarzenberg die „Einkehrtradition“ erhalten bleibt. Ihm und seiner Gattin ist es sehr wichtig, dass man zusammen kommen kann, bei einem Bier, einem Glas Wein oder einer Limonade mit anderen über Gott und die Welt zu reden.
Damit ein leichteres und vorteilhafteres Arbeiten gewährleistet ist, müssen auch in der Küche Adaptierungen gemacht werden, diese werden mit der Bezirkshauptmannschaft abgesprochen und möglichst bedienerfreundlich ausgeführt.

Alex ist auch um einen guten Draht zum Denkmalamt sehr bemüht.
Es ist ja nicht so, dass im Ochsen nichts verändert werden darf. Innerhalb der Ochsenwirtschaft sind nur einzelne Möbel und Gebäudeteile unter Denkmalschutz. Diese sollen erhalten bleiben. Der Stall, der Saal, die Stuben mit ihren Möbeln und die Außenansicht, so die Aussage von Alex, dürfen nur gepflegt, aber nicht ersetzt werden.
Auch rund um den „Ochsen“ werden verschiedene „Verschönerungsarbeiten“ getätigt. Ein bestehender Parkplatz auf der Nordseite des Hauses wird von Alex mit Schotter aufgeschüttet und planiert. Vor dem Gasthaus erlebt der Garten unter Linde wieder neues Leben.

Wirtshaus mit Tradition laut Alex Zimmermann:

Seit Jahrhunderten gehört das Wirtshaus zu unserer Kultur. Früher war es der Ort, an dem sich die Dorfgemeinschaft abends zum Essen, Trinken, Reden und Kartenspielen getroffen hat, oder um den alltäglichen Dorftratsch zu besprechen. Dabei saß man gemeinsam und ungezwungen an einem großen Tisch. Es gab einfache Speisen und Getränke und alles andere war so einfach wie möglich gehalten. Der Gast hatte die Möglichkeit beim Wirt mitzugestalten. Der Wirt hatte mehrere Aufgaben. Gastgeber, Koch, Service usw. Improvisation war ein Teil der Wirtshauskultur. Gemütlichkeit stand im Vordergrund. Unser Bemühen besteht darin, dem Gast die Tradition des Wirtshauses näher zu bringen, sie zu spüren und somit ein Teil des Dorflebens zu werden.

4 Sennereien

4.1 Über das Sennen

Bis Ende des 30-jährigen Krieges, um 1630, beschränkt sich die Käseproduktion auf Magerkäse (ohne Lab hergestellt). Bis in die erste Hälfte des 17. Jahrhunderts kennt man nur die Sauerkäserei (Milch wird ganz entrahmt und zu Butter verarbeitet), Schmalz (Butter) muss fast 150 Jahre lang nach Hall in Tirol abgeliefert werden, damit es der Innsbrucker Obrigkeit gut geht. Die Regierung erlässt mehrmals Verbote der Fettkäsesennerei (1699, 1700, 1715). Aber trotz der Verbote ist die Fettkäserei nicht mehr unterzukriegen. Ab dem 17. Jahrhundert wird auch in Schwarzenberg, zumindest auf den Alpen, sicherlich auch auf irgendeine Weise Käse und Butter erzeugt.

[2] „Um 1805 wird im Bregenzerwald ungefähr gleich viel Fett und Magerkäse erzeugt, letzterer primär für den eigenen Verbrauch - auf Grund der geringen Haltbarkeit. Fettkäse geht fast ausschließlich in den Export, den die Käsehändler besorgen. Einer der ersten ist Josef Anton Metzler (1753-1796) Schwarzenberg-Hof, der den Käse in sogenannten „Bunzen“ (einer fassähnlichen Verpackung) nach Wien und Ungarn liefert und außerdem eine „Cotton und Musselin Fabrik“ in Wien betreibt. Zur besten Zeit beschäftigt er über 100 Mitarbeiter

Der Musselin ist ein feinfädiger Stoff, der nach der nordirakischen Stadt Mosul benannt ist. Hintergrund für diese Namensgebung ist, dass Musselinstoffe anfangs mit orientalischen Mustern versehen waren. Der französische Begriff für den Musselin lautet ´la mousseline.

Symbolfoto, Baldauf-bio.de (Transport von „Bunzen“ mit Ross und Wagen)

Bis ca.1785 gehen die Transportwege aus dem Bregenzerwald über die Saumwege, Schwarzenberg-Lorena nach Alberschwende, bzw. Schwarzenberg-Lose nach Dornbirn.

Die rasante Entwicklung des Käseabsatzes geht einher mit einer Steigerung von Qualität und Quantität der Fettkäserei. Fettkäse kommt größtenteils auf auswärtige Märkte: mittelgute Ware auf die Wochenmärkte in Bregenz, Lindau, Isny und Kempten. Die Gründung der ersten Dorfkäsereien löst eine gewaltige Entwicklung in der Landwirtschaft aus. Weiden und Äcker werden anders bewirtschaftet, der Viehstand erhöht sich. Die Talbauern wollen auch am Erfolg des Käses teilhaben. Kreishauptmann Ebner schreibt 1834 in seinem Tagebuch: „Die wichtigste Erwerbsquelle, der Bregenzerwälder Käse ist dermalen wirklich in einem blühenden Zustand“. Während bisher nur der Alpkäse in den Export (die dafür notwendige Milchmenge kommt nur während der Alpung zusammen) geht, kann etwa seit 1830 auch die Wintermilch verkäst werden. Die erste gemeinsame Talsennerei wird 1830 in Au-Argenzipfel in Betrieb genommen. Die Anzahl der Sennereien wächst sehr schnell an, im Jahre 1869 gibt es im Bregenzerwald 130 größere Sennereien. Die Talsennereien sind meistens im Keller eines Bauernhauses untergebracht“.

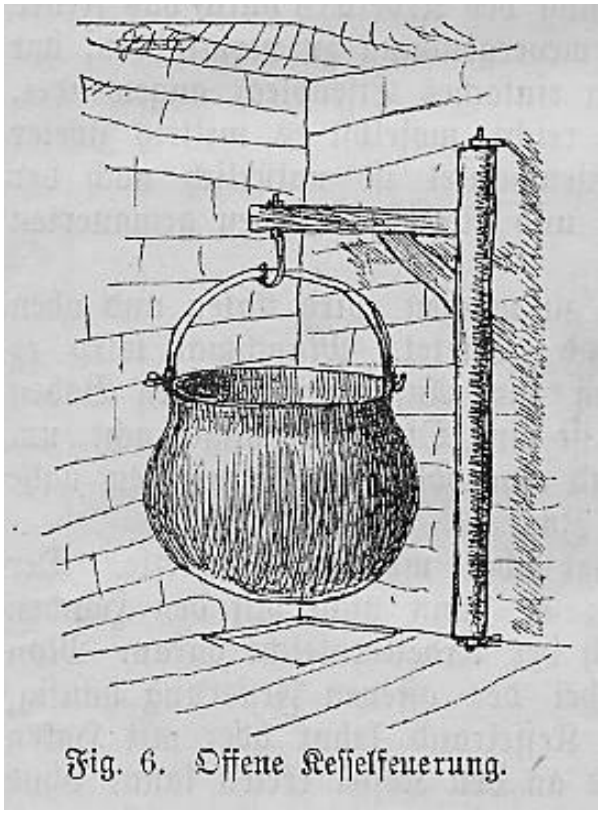
[2] „Die Käsegrafen“ Wilhelm Meusburger, Bezau

Die Sennereibetreiber verarbeiten nicht nur die eigene Milch, sondern kaufen auch zeitweise von anderen Bauern Milch um Halbemmentaler daraus zu erzeugen. In den Weilern, Vorsäßen und Alpen von Schwarzenberg wird also in verschiedenen Häusern, teils privat, aber auch gemeinsam mit ein paar Nachbarn zusammen Käse erzeugt und auch verkauft. Der Emmentaler, oder später der Bergkäse, gelingt sicher nicht in allen „Sennereikellern" gleich gut. Das „Hartkäsesennen" wird von Schweizer Sennen den Bregenzerwälder Bauern beigebracht, aber auch Wälder Sennen gehen in die Schweiz zur Ausbildung. Einige Sennen besuchen später die Molkereischule in Doren. Mit der Gründung der ersten k.u.k. Landeskäsereischule 1901 werden Lernende aus dem ganzen Österreichisch-Ungarischen Kaiserreich zu Spezialisten in der Milchverarbeitung ausgebildet.

Molkereischule Doren 1912

Die verschiedenen Sennkessel:

[3] „Unter Vorwärmen verstehen wir die Erhitzung der Milch auf die Labtemperatur. Sie geschieht je nach der Fabrikationsart und den in verschiedenen Gegenden üblichen Feuerungsanlagen durch Feuer in eigenen Vorrichtungen, den Käsekesseln oder Käsewannen. Man muß aber trotzdem beim Beginn der Feuerung die Milch, wenn auch in schwacher drehender Bewegung, erhalten. Es geschieht dies in den Anfängen jedoch in der Praxis manchmal nur in sehr unvollkommener Weise. Ja es besteht sogar fast allgemein der Gebrauch, dass der Käser den Kessel mit der kalten Milch auf das Feuer schiebt und ihn dann ruhig stehen lässt, bis es sein Lab fertiggestellt oder womöglich noch weitere Arbeiten verrichtet hat.



In den Anfängen der Sennerei wird in einem einfachen, über dem offenen Feuer hängenden Kupferkessel, die Milch zu Käse verarbeitet, obgleich ihr Holzverbrauch ein unverhältnismäßig hoher ist. Bei dieser Feuerung schlägt der Rauch sehr leicht in die Milch und erteilt derselben einen Rauchgeschmack. Bei entsprechendem Wetter kann es schon passieren, dass sich die Sennküche mit beißendem Rauch füllt und die Arbeit für die Sennen kein Vergnügen mehr ist. Später wird der Rauch in Kamine geleitet, dadurch können „reinere" Käse erzeugt werden".

Die Sauberkeit bei der Milchproduktion entscheidet natürlich über Qualität der Käse. Immer wieder gibt es Probleme in den Ställen und einhergehend schlechte Käsequalität.

[3] Kleines Handbuch von 1860 (bei Bartle Kaufmann, Freien)

4.1.1 Die „Denzkessel“ von Schwarzenberg

Bis in die 1930er Jahre wird in verschiedenen Orten in einem sogenannten „Denzkessel“ gesennt. In der Schwarzenberger Alpe „Mittelargen“ ist es ein Kupferkessel mit einem Durchmesser von 1,13 Meter und einer Tiefe von 0,78 Meter. Da dieser Kessel völlig zylindrisch gearbeitet ist und am Boden nur eine geringe Auswölbung zeigt, ergibt sich ein Kesselinhalt von 820 Liter. Der Kessel ist mit einem 5 cm starken, halbkreisförmigen Henkel, mit Initialien, auf dem Querbalken der „Werbe“, oder Kesselschwinger aufgehängt. Dieser wird bei Bedarf vom Feuer weggeschwenkt. Der „Denzkessel“ und auch die Vorgängerkessel sind in der Höhe fix über dem offenen Feuer postiert. Die Temperatur muss entweder durch das Beilegen von mehr oder weniger Holz oder dem Wegschwenken des Kessels reguliert werden.
Gefertigt werden die sehr schweren und tiefen „Sennkesse“ von der Kupferschmiedfamilie Denz, Schwarzenberg Hof Nr.27. Diese Kessel (Hääfo, Topf) sind ist nicht sehr beliebt bei den Sennen, da der Bruch (aus dem Bruch entsteht später der Käse), wegen den Ecken am Übergang vom Boden zur Seitenwand, nicht vorteilhaft aus dem Sennkessel herausgenommen werden kann. Der Vorteil der „Denzkessel“ ist, dass beim heraus- und hineinschwenken des Kessels durch die seitliche Ebene weniger angestoßen wird. Beim bauchigen Sennkessel geht, gegenüber den glatten Denzkesseln, bei den offenen Feuerstellen eher die Hitze und Ruß seitlich am Kessel hoch.

Bei solchen halboffenen Feuerungen treten immer wieder große Übelstände zu Tage und die sind außer dem großen Holzverbrauch, da die offene Vorderseite eine große Wärmeverschwendung verursacht, ein Problem, auch die Belästigung des Arbeitens durch das Feuer muß erwähnt werden. Um die Wärmevergeudung zu vermindern, wendet man einen eisernen Mantel, d.h. ein Eisenblech an, das vom Boden bis zum Kesselrande reicht, woselbst es mittels zweier Haken eingehängt wird. Dieser Eisenmantel ist natürlich nach der Form des Kessels rund gebogen und schließt an den gemauerten Mantel der Rückseite an. Durch das offene Befeuern des Kessels kommt es auch vielemale zu einem Funkenflug der Asche, die sich auf der Oberfläche der im Kessel befindlichen Milch absetzt und diese verunreinigt. Durch die offenen Feuerstellen besteht auch immer wieder die Gefahr von Bränden.

Der Denzkessel in der Alpe Mittelargen, Baujahr 1844. (Freilichtmuseum Stübing, Steiermark)

4.2 Vom Allgäuer Feuerwerk zum Käsefertiger

1881 wird die Firma Martin Kössel in Kranzegg - Deutschland gegründet.
Martin Kössel, Mechanikermeister, 1854 in Thalkirchdorf-Konstanzer geboren, erwirbt dort eine bestehende Schlosserei und wandelt diese in eine Maschinenwerkstätte mit Kraftbetrieb um. Zunächst konzentriert er sich auf Widder- und Wasseranlagen, danach ist er erfolgreich in der Konstruktion und Herstellung von Käsereifeuerungsanlagen, Käsepressen, Rührwerke und Käseaufzügen. Später beginnt er auch einen Handel mit Landmaschinen, Geräten und Hilfsstoffen für die Milchwirtschaft.
Zweckentsprechend ist der transportable Käseherd von Kössel. Derselbe kann überall rasch aufgestellt werden und ist in Kessel, Galgen und Mantel zerlegbar, so dass er im Gebirge leicht von Alpe zu Alpe getragen werden kann. Was seine Konstruktion betrifft, so strebt er eine möglichst vollständige Ausnützung des Feuers an.
Von 1930 bis in die 1970er Jahre wird in den meisten Bregenzerwälder Sennereien in einem sogenannten „Allgäuer Feuerwerk“ gesennt, in einigen schon früher.

Das „Allgäuer Feuerwerk“ mit Sennkessel besteht aus einem Kupferkessel, Turner und Herdgruber. Die zu käsende Milch wird im Kessel über dem Feuer erhitzt. Dieser Kessel hängt an einem kranartig vorstehenden, waagrechten Eisenarm (Turner), der sich um ein senkrechtes, an der Decke und Boden befestigtes Eisenrohr drehen lässt. Bei zu großer Hitze unter dem Kessel kann der Kessel angehoben und weggeschwenkt werden. Durch diesen Mechanismus kann die Temparatur der zu verarbeitenden Milch im Kessel besser reguliert werden. Bei Nichtgebrauch des Kessels wird dieser weggeschwenkt und mit einem Eisendeckel zugedeckt. Nicht unerwähnt darf man lassen, dass Einsätze in diesen Herd geliefert werden können, welche die Verwendung kleinerer Kessel ebenfalls gestatten, was vielfach als recht praktisch empfunden wird.

Allgäuer Feuerwerk mit Sennkessel (Alpmuseum Au)

Da die zu verarbeitende Milchmenge im Laufe der Zeit immer mehr wird, müssen in größeren Sennereien zwei Kessel angeschafft werden. Damit beide Kessel befeuert werden können, werden Feuerwerke entwickelt, bei denen das Feuerwerk abgesenkt und weggeschwenkt werden kann.

Eine weitere Kesselfeuerung ist diejenige mit eingemauertem Kessel und Feuerwagen. Dabei können beide Kessel und eventuell auch ein Wasserkessel beheizt werden. Der Käsekessel ist umgeben von einer Mauer, die jedoch die Seitenwände in einer bestimmten Höhe freilässt und dadurch einen Hohlraum um den Kessel bildet. Auch der Boden ist durch eine Art Mulde freigelassen, die durch Mauerung und Feuerwagen gebildet wird. Eine kleine Mauer reicht bis an den Boden und da der Feuerwagen nicht unter der Mitte des Kessels steht, so wird das Feuer gezwungen, Boden und Wände des Kessels zu umspielen, und so möglichst ausgenützt. Der Feuerwagen läuft auf Schienen und kann, wenn er unter dem Käsekessel nicht gebraucht wird, unter den kleinen Nebenherd geschoben werden, den man durch eine eiserne Türe abschließt. Dadurch erhält man heißes Wasser zum Reinigen der Gefäße, ohne neue Auslagen für Holz zu haben.

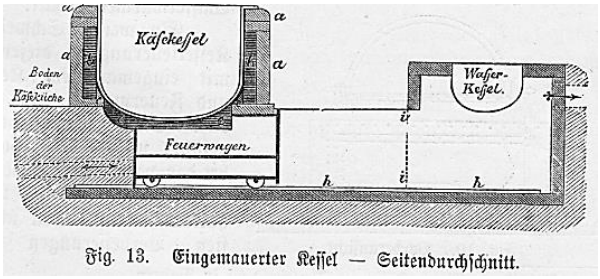


Fig. 13. Eingemauerter Kessel — Seitendurchschnitt.

Ab 1920 wird Milch nicht mehr zentrifugiert, sondern in Gebsen ausgestellt.

In den 1950/60er Jahren wird versucht, statt Kupfer- Edelstahlkessel zu verwenden. Die Sennen merken aber bald, dass der Käse dadurch einen anderen Geschmack bekommt. Auch bei der Verarbeitung pickt die Milch bei Kupferkesseln nicht so arg an den Kesselwänden fest wie beim Edelstahl Kessel. Später werden die Edelstahl Kessel mit einer Kupferlegierung beschichtet.

Mit der Zusammenlegung der Dorfsennhäuser in den 1970er Jahren in eine große Sennerei beginnt auch in den größeren Sennhäusern das technische Zeitalter. Computer-gesteuerte Anlagen werden installiert, Kessel mit 500 bis zu 30.000 Liter Fassungsvermögen sind keine Seltenheit mehr.

Sogenannte „Käsefertiger“ übernehmen in den großen Sennereien die Handarbeit der Sennen. Die Käsefertiger sind mit zwei polyvalenten Werkzeugen ausgerüstet. Eine Drehrichtung erlaubt das Bruchschneiden, die andere Drehrichtung das homogene Rühren des Käsebruch/Molke Gemisches. Das heißt aber nicht dass die Senner keine Arbeit mehr haben, im Gegenteil. Sie haben viel mehr Verantwortung, da der Maschinenpark immer größer wird. Eine einwandfreie Milch, sauberes Arbeiten, Erfahrung und Fleiß sind nach wie vor Attribute, die ein guter Senner auch im 21. Jhdt. braucht.

4.2.1 Käsegeschichte Bregenzerwald/Hinterwald

Schon vor ca. 10.000 Jahren vor unserer Zeitrechnung leitet ein Zufall die Käsegeschichte ein: In Tontöpfen aufbewahrte Milch verändert sich, die Milch wird sauer, einige Tage später wird sie auch noch dick. Durch Wärme und Luft haben Milchsäurebakterien Sauermilchkäse entstehen lassen.
Eine andere Käsesorte entsteht ebenfalls aus Zufall. Schafhirten sind es gewohnt, wie alle Getränke auch ihre Tagesration Milch in Schafsmägen zu transportieren. Durch Sonneneinstrahlung, durch Schütteln während des Transportes und durch Reste des Verdauungssegmentes Lab im Schafsmagen verwandelt sich die Milch in einen dicken Klumpen. Der erste Labkäse ist entstanden.

Ab 1816 taucht in der Geschichte des Bregenzerwaldes Schwarzenberg als Haupthandelsplatz für Käse auf, Bizau als Stapelplatz für Alpkäse. Über 300.000 Zentner werden jährlich in der Donaumonarchie abgesetzt wie auch im übrigen Ausland, u.a. nach Italien und sogar bis Griechenland. Es handelte sich dabei um die viereckigen und Nachahmungen von Schweizer Emmentalerkäsen, Limburger und vom sehr fetten Battelmann Käse.
Backsteinkäse ist mit sehr reifer Milch (2 bis 3 Tage alt) produziert worden. Dieser Käse wird vom Allgäu kommend bei uns eingeführt.

Um 1830 gibt es die ersten Dorfsennereien im Bregenzerwald in Au und bald hatte jeder Weiler sein „Sennhaus“, meist im Keller eines Bauernhauses.

1921 wird in Bregenz, Vorarlberg, die **ALMA** als Genossenschaft gegründet, welche zum größten Teil in Besitz von Bregenzerwälder Talsennereien ist. Ziel ist Abbau eines gewaltigen Käsebergs. ALMA tritt als Handelspartner der Wälder Tal- und Alpsennereien auf und reift die Käse in den Lagern aus. Ab 1925 produziert Alma Schmelzkäse.

In den 1970er und 80er Jahren regelt die Marktordnung Absatz und Preis von Käse in Österreich und fördert den Export. Stabilisierung der Preise. ALMA und RUPP etablieren sich als zuverlässige Absatz- und Logistikpartner der Alp- und Talsennereien.

1993: Erste **Schwarzenberger Berg- und Alpkäseprämierung**. Bis zu 90 Alp- und Talsennereien lassen zur Orientierung der Qualität im Wettbewerb von einer Fachjury jährlich jeweils am 16. September (Schwarzenberger Markt) den Käse bewerten.

1994: EU-Beitritt Österreichs steht vor der Tür. Verschiedene Organisationen (Junges Gastgewerbe Vorarlberg, Bregenzerwald Tourismus, Regionalplanungsgemeinschaft Bregenzerwald, Vorarlberger Naturprodukteverein) erkennen, dass der EU-Beitritt vor allem den bäuerlichen Familien starke Umsatzverluste ins Haus stehen lässt und planen den Aufbau einer Käsestraße als Verkaufsförderung für heimischen Käse. Ein **Käsegipfel** wird einberufen um mit verschiedenen Berufsgruppen Strategien zu entwickeln.

Ab 1995: Die **Aufhebung der Marktordnung** und EU-Beitritt lassen Preise für Käse bis zu 40% fallen. Degressive Ausgleichszahlungen reichen nicht um Verluste für bäuerliche Familien aufzuhalten. Verminderte Wertschöpfung drängt Käse-produzierende Betriebe in die Direktvermarktung. Aus- und Aufbau der Sennereiläden.

1996: Konzeption Käsestraße Bregenzerwald, um gemeinsam mit Landwirtschaft und Tourismus nachhaltige Maßnahmen für regionale Entwicklung zu realisieren.

1995 bis 1998: Anpassung der Sennereibetriebe an die neuen **EU-Standards** (Hygiene- und Bauvorschriften) erfordert Umbauten und zahlreiche Finanzmittel, welche die Sennereien und die Erträge der bäuerlichen Familienbetriebe stark belasten.

1997: Gründung der **Sennereigemeinschaft Bregenzerwald**, der 17 von 20 Sennereien beitreten, um ein neues Miteinander der Sennereien zu gestalten.

1997: Start des Projektes „Käs 1“ zur Entwicklung der Käsestraße Bregenzerwald - ein Projekt aus dem regionalen Förderungsprogramm LEADER II der Europäischen Union. Gemeinsam setzen verschiedene Berufsgruppen (Landwirtschaft, Tourismus, Gewerbe usw.) Maßnahmen für ein strategisches Miteinander um, das die gewachsenen Strukturen im Bregenzerwald durch verbesserte Wertschöpfung sichern soll. Regionale Vernetzung durch Kreisläufe für einen gemeinsamen Lebensraum.

21. - 24. Mai 1998: **Eröffnung der „Käsestraße“ Bregenzerwald** mit 72 Veranstaltungen in 23 Gemeinden. 200 Mitglieder im Verein Käsestraße Bregenzerwald bilden die größte Angebotsgruppe einer ländlichen Region in Europa.

Mai 1998: Neue Förderer der heimischen Landwirtschaft: Die Brauerei Egg entwickelt als Mitglied der Käsestraße Bregenzerwald ein neues Bier, das mit Bregenzerwälder Käse besonders harmoniert. Pro verkaufter Kiste wird ein fixer Betrag dem Marketing der Käse Straße Bregenzerwald zugesichert.

2008: Alma wird Teil der Privatkäserei Rupp
Um wichtige Investitionen zu ermöglichen und künftige Wachstums-Chancen wahrzunehmen, wird Alma Teil der Privatkäserei Rupp. Der langjährige Kooperationspartner übernimmt den ehemaligen Genossenschaftsbetrieb. Das Familienunternehmen Rupp verpflichtet sich dabei, alle 112 Alma Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiter zu beschäftigen, die Geschäftsfelder von Alma weiterzuführen und die Marke Alma weiterhin eigenständig zu führen.

2010: Das Traditionsunternehmen Alma ist 90 Jahre nach der Gründung endgültig Geschichte: Die Generalversammlungen der Genossenschaften Alma, Schwarzenberg und Au-Argenau beschließen mit über 95 Prozent Zustimmung die Fusion zur **„Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen”**. Durch den Zusammenschluss entsteht per 1. Oktober eine der größten Sennerei Genossenschaften des Bregenzerwaldes mit rund 450 Mitgliedern.

2013: Die neue Sennerei der Genossenschaft Alpenkäse Bregenzerwald in Bezau ist fertiggestellt. Nach einjähriger Bauzeit kann im September 2013 mit der Käse-Produktion in den neuen Räumlichkeiten begonnen werden.
Es wird nun die Milch der 222 Alpenkäse-Bauern nicht mehr in Schwarzenberg, sondern in Bezau verarbeitet. Wichtig ist als erstes, die Produktion am neuen Standort in Gang zu bringen, nach und nach werden dann auch die Büroräumlichkeiten bezogen und der Sennereiladen eröffnet.

Die neue Sennerei ist ein Hightech-Betrieb. Mittels modernster Technik werden täglich bis zu 45.000 Liter Milch zu Käse und Butter verarbeitet. Kernstück des neuen Gebäudes - neben der Produktionshalle - ist der Reifekeller, in dem 44.000 Laibe Schnittkäse gelagert werden können. Riesige Klimaanlagen sorgen für exakte Temperaturen (zwölf bis vierzehn Grad) im Keller. Die Pflege der Käse-Laibe erfolgt fast vollautomatisch durch einen Pflegeroboter.

Sennhaus Alpenkäse 2014

4.3 1879: Erste Benennung einer Sennstube zum Schwarzen

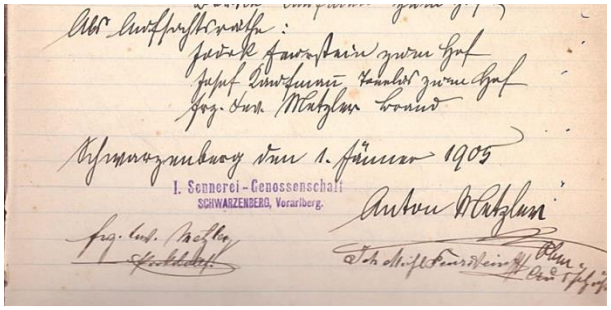
[4] Von Ferdinand Ritter im Loch kaufe ich Johann Kaspar Mayr (1851-1929) am 30. Jänner 1879 in die **„Sennerei Schwarzen“** Holzscheiter zum dort feuern. Ich muss ihm für je 1.000 Maß Milch feuern 1 Gulden, 50 Kreuzer geben und er muss mir wenigsten für 1.200 Maß Milch zum erforderlichen Feuern das Holz geben, welches ich bei ihm im Loch nehmen muss. Ich bezahle ihm dato dann 5 Gulden Österreichischer Währung.
Johann Kaspar Mayr ist also um diese Zeit Senner zum Schwarzen Haus Nr.101

1880 macht Johann Kaspar Mayr eine Auflistung für die Sennerei Schwarzen.

12. Jänner	für eine Waschbürtse	50 Kr.
12. Jänner	für zwei Krüge	32 Kr.
13. Jänner	für zwei Zylinder	22 Kr.
18. Jänner	für einen Maßeimer samt aichten	30 Kr.
18. Jänner	für das Feuerwerk reparieren	2 Gu, 30 Kr.
Februar	für das Feuerwerk zum **21 ten** mal reparieren.	30 Kr.
18. Februar	ein Zylinder und Spagat	15 Kr.
14. Februar	für Kälbermagen	16 Kr.
12 Stk. Kälbermägen		2 Gu, 00 Kr.

Verschiedenen Bauern zahlt er Milchgeld aus.

*Wenn es heißt zum 21ten mal Feuerwerk reparieren, kann davon ausgegangen werden, dass **um 1850** zum Schwarzen eine Sennerei existiert, oder schon früher.*



In Schwarzenberg wird 1905 die erste Sennereigenossenschaft des Bregenzerwaldes gegründet und im Weiler Hof ein großes Sennhaus gebaut.
1911 wird von der Sennerei Hof der Durchschnittsmilchpreis mit den Sennereien Schwarzen, Loch und Au verglichen. Die Sennerei Hof zahlt den Bauern 4 Kronen mehr wie die anderen Sennereien.
Bei Johann Sieber, Haus Nr.101, besteht im Keller sicher schon seit 1850 eine Sennerei.
1913 wird ein Teil vom Käse in das größere Sennhaus nach Hof zum Lagern gebracht. Kosten pro Käse und Woche 4 Heller. Das „Sennen“ braucht natürlich auch viel Holz, damit unter dem Kessel Feuer gemacht werden kann. Die fertigen Scheiter müssen von den Bauern selbst gestellt werden, Je nach Menge der Milchabgabe.
Bis 1962, mehr als 100 Jahre, werden im Haus Nr.101 Käse und Butter erzeugt. Als dann bei einer Feuerbeschau der sehr schlechte Zustand des Kamins festgestellt wird und ein neuer Kamin nicht in Frage kommt, muss eine neue Lösung gefunden werden. So wird entschieden, ein neues Sennhaus zu bauen.
Das Haus Nr.101, samt ehemaliger Sennerei, brennt am 19. Oktober 2005 durch einen elektrischen Defekt völlig ab. Wohnhaus und Stallgebäude werden an anderer Stelle wieder neu aufgebaut.

[4] Mayer Chronik bei Lothar Berchtold -Bächler.

Genaue schriftliche Aufzeichnungen vom „Sennen“ zum Schwarzen gibt es erst ab 1931.

Sennen im Haus Nr. 101, Dorfsennerei Schwarzen:

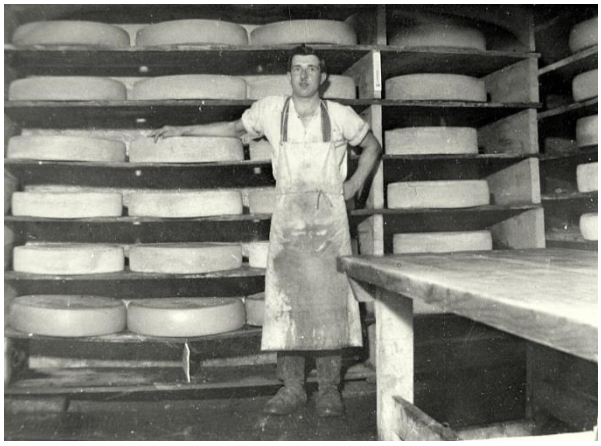
Johann Jakob Kleber (1847-1923), Nr.101:
Er ist vor 1900 viele Jahre in der Sennerei Schwarzen und Alpe Obere unter dem Milchkäufer Jakob Moosbrugger (Galles Jakob) von Bizau beschäftigt. *(Chronik Franz Josef Kohler Reute)*
Vor 1900 Johann Kaspar Mayer (1851-1929), Buchen Nr.45. *(Chronik Franz Josef Kohler Reute)*

Sennen zwischen 1900 und 1931:
Um 1900 Josef Kleber (1870-), Schwarzen Nr.88
Um 1905-1910 Josef Dürr (1878-1959), Loch Nr.488
Von 1915 bis in die 1930er Jahre:
Benedikt Zündel (1890-1954), Blaser Nr.59
Fridolin Metzler (1892-1973), Wies Nr.107
Franz Josef Zündel (1885-1977), Au Nr.84
Anton Schweizer (1892-1976), Schwarzen Nr.92
Franz Josef Schweizer (1886-1969), Dickach Nr.87
Xaver Reidl, von Krumbach, wohnhaft Schwarzen Nr.92
1931-1932 Josef Aberer (1912-1970), Schwarzen Nr.98, Obmann Fridolin Berchtold
1933-1938 Josef Aberer, Schwarzen Nr.98, Obmann Jodok Sieber
1938-1940 Josef Aberer, Schwarzen Nr.98, Obmann Franz Schweizer
1941-1951 Josef Egender (1896-1966), Schwarzen Nr.99
1952 Gebhard Kaufmann , Hofegg Nr.665, Obmann Kaspar Kleber, Kassier Josef Aberer
1953 Bartle Berchtold, Freien Nr.629
1954-1955 Hubert Berchtold (1915-1999), Unterkaltberg Nr.257, Obmann Julius Sieber
1955 Hubert Berchtold, Unterkaltberg Nr.257, vom 20.12 bis 30.5.56
1956 Hubert Berchtold, Unterkaltberg Nr.257, vom 21.12 bis 30.4.57
1957-1959 wieder Josef Egender, da es mit einem anderen nicht klappte.
1960 Hubert Berchtold, Unterkaltberg Nr.257, vom 16.4.bis 21.5, Obmann Fridolin Berchtold
1961 Josef Anton Greber (1940-), Schwarzen Nr.103
1962 Mathies Zündel (1902-1980), Hof Nr.32, letzter Senn im alten Sennhaus Nr.101.

Sennen im neuen Sennhaus, Nr.588.

1963-1966 Mathies Zündel (1902-1980), Hof Nr.32
1967-1968 Anton Greber (1935-1991), Wies Nr.106
1969 Hans Zündel (1935-), Au Nr.83, letzter Senn zum Schwarzen.

Wie dörflich es zu dieser Zeit noch zu und her ging, sei an diesem Beispiel erwähnt.
Die Kinder des Hauses Nr.101, so zwischen drei und vier Jahre alt, werden während die Eltern am Sonntag zur Kirche gehen, einfach unter die Obhut der Sennen gestellt.



Teilweise wohnen die Sennen bei Schwarzer Familien, so zu Beispiel Gebhard Kaufmann bei Franz Schweizer Nr.89. Frühstück und Abendessen wurde bei „Dicka Fränzle" eingenommen.
Auch Bartle Berchtold hat eine Schlafgelegenheit bei „Konsum Anton", Franz Schweizer Nr.92.

Josef Aberer um 1935 im Käsekeller Haus Nr.101

Die Dorfsennhäuser sind in den Wintermonaten (meistens ab Mitte Dezember) der tägliche Treffpunkt der Bauern, wo nebenher auch manche gemeinsamen Probleme erörtert werden und man sich näher kommt, oder auch nicht. Dreimal täglich kommt jeder hierher, morgens und abends mit der Milch und mittags um „do´Schotto" und „do Seogen" abzuholen. Auch die Kinder finden sich immer wieder nach der Schule im Sennhaus einen „Käswurm" (überstehender Rand vom frisch gepressten Käse) zu ergattern.

Zu einem eventuellen Anschluss des Weilers Schwarzen an die Sennerei Hof wird 1962 aus verschiedenen Gründen einhellig ablehnend Stellung genommen.

Gründungsversammlung der Sennereigenossenschaft Schwarzen am 8. Oktober 1962

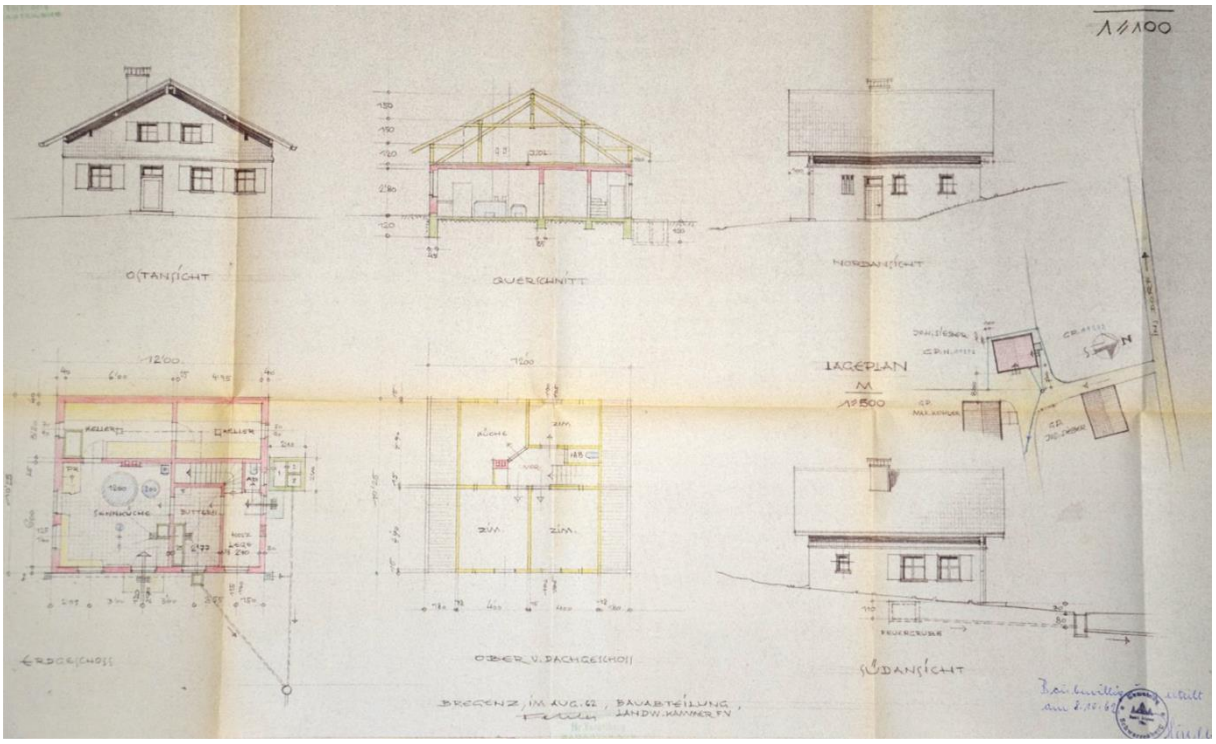
im Hause von Jakob Sieber Nr.91. Von 17 Mitgliedern sind 11 anwesend.
Erster Obmann Jakob Sieber, Nr. 91
Erster Obmannstellvertreter Alwin Schweizer, Nr. 101
Erster Kassier Josef Peter, Nr.102
Erster Schriftführer Josef Aberer, Nr. 98

1962 wird ein Grundstück gekauft. Für 200 m^2 Baugrund (Grundstück des ehemaligen Hauses Nr.95, dieses wurde um1850 abgebrochen) erhält Johann Sieber 7.000,- Schilling und für jeden m^2, der noch zusätzlich benötigt wird 35,- Schilling. 20 m^2 müssen zu je 100,- Schilling von Josef Egender Nr.99 erworben werden.
Für einen Geschäftsanteil muss 300,- Schilling bezahlt werden, pro Anteil dürfen jährlich 1.500 Liter Milch geliefert werden.

Die Finanzierung:	220.000,- Schilling Eigenleistung Baukostenanteil pro Anteil 1.000,- S
	120.000,- Schilling Darlehen, Zins 3 %
	100.000,- Schilling öffentliche Zuschüsse
Gesamt	440.000,- Schilling geschätzte Baukosten.

Anstatt einer Firstfeier bekommt jeder, der am Bau mitgearbeitet hat, einen Bon im Werte von 20,- Schilling, der im Kaffee „Angelika Höhe"(Hof) eingelöst werden kann.

Baupolizeiliche Bewilligung zur Erstellung eines Sennerei Gebäudes auf Gp. 10303.



Bauplan Sennerei Schwarzen

8. Oktober 1962: Gemeinde Schwarzenberg, Bürgermeister Anton Hirschbühl
Das Gebäude enthält ebenerdig Einrichtungen und Betriebsräume für die Sennerei. Zum Einbau gelangen ein Käsekessel mit 1.200 Liter Inhalt und ein Warmwasserkessel von 200 Liter mit direkter Heizung (Schwenkwagenfeuerung). Der Obere Stock wird erst später für eine eventuelle „Sennen Wohnung“ ausgebaut.
Bauwerber: Jakob Sieber, Obmann der Sennerei Schwarzen
Planung: Landwirtschaftskammer Bregenz
1963 wird beschlossen, dass keine Zuckerschnitzel gefüttert werden dürfen.
1965 werden bei einer Käseprüfung 19 Punkte, bei 20 möglichen zugesprochen.

Sennhaus2013

Also ein Lob dem Senn Mathies Zündel. Man kann auch gute Milchpreise erzielen.
1965 hat man noch 171.000,- Schilling Schulden.
1967 wird eindringlich davor gewarnt, keine „Penicillin Milch“ zu liefern. In diesem Jahr gibt es auch eine längere Debatte über den Neubau der Sennerei zum Hof. Die schriftliche Abstimmung dazu ergibt 10 Stimmen für den Neubau, eine Neinstimme.

1967 ist aller Käse Güteklasse I.
Nur 78,7% vom produzierten Käse erreichen 1968 Güteklasse I, dafür wird die Butterausbeute höher. Der schlechte Milchpreis ist hauptsächlich auf den niedrigen Stützpreis zurückzuführen.

1969 gibt es eine Beschlussfassung über den Verkauf des Sennerei Inventars. Jakob Sieber und Josef Aberer werden beauftragt, Käufer für das nicht mehr gebrauchte Sennhaus zu suchen.

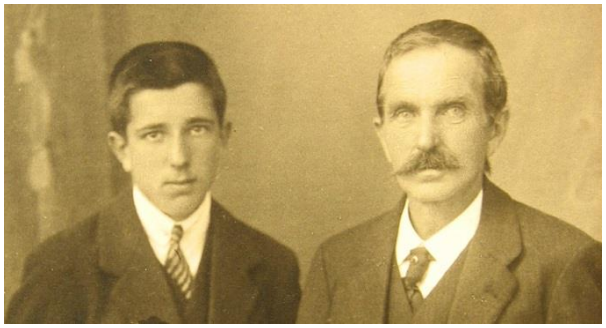
1970: Die Milchlieferung ist rückläufig, aber Qualität und Ausbeute ist sehr gut. Es gibt in diesem Jahr einen einstimmigen Beschluss, die Genossenschaft aufzulösen. Das Gebäude wird um 250.000,- Schilling an Gebhard Graf, Dornbirn, verkauft, der es dann zu einem Wohnhaus umbaut.
Ab 1970 führen Bartle Aberer und Julius Sieber die Milch mit Traktor und Anhänger in das neue Sennhaus zum Hof. Später wird die Milch mit einem Sennereieigenen Tankwagen abgeholt.

21. März 1971 Gemeinde Schwarzenberg, Bürgermeister Anton Hirschbühl.
Ansuchen um Bewilligung des Ausbaues einer Dachgaupe beim Haus Nr.588.
Bauwerber ist Gebhard Graf, Büromaschinenfachhandel, Dornbirn.

Um 1970 schließen also die meisten Dorfsennereien ihre Tore, doch es geht damit auch viel Romantik und Gemeinschaftssinn verloren. Heute gibt es schon viele Kinder, die noch nie gesehen haben, wie aus Milch Käse erzeugt wird und wie gesund „dor Seagen“, „dor Schotto“ und „a Käswurm“ ist.

4.3.1 Die Privatsennereien zum Schwarzen:

Ab 1919 ist Bartle Aberer (1870-1947), später sein Sohn Josef Aberer (1912-1970), im Haus



Nr.98 zeitweise Senn, von 1946 bis 1965, von November bis Dezember, ist Josef auch Senn im Vorsäß Dickach Nr.87.
Im Haus Nr. 98 befindet sich eine einfache Feuerstelle mit Kupferkessel. An der Decke ist eine Schiene befestigt, an der man den Käse mit einem Flaschenzug, der an einer Rolle hängt, vom Sennkesse zur Käsepresse befördert.

Von 1992 bis 2012 wird die eigene Wintermilch in der sogenannten Milchstube des Hauses Nr.97 und später Nr.924 von Lothar und Margit Sieber versennt.

Ab 1994 verarbeitet die Familie Sieber im Sommer auf der gepachteten Alpe Oberlose die Milch von 35 Kühen zu Käse und Butter. (Vorher erledigten die beiden die Älpler- und Sennarbeit auf der Alpe Baumgarten).

Josef Anton Greber, Schwarzen Nr.103, erreicht 1991 bei der Bergkäseolympiade in Grenoble eine Goldmedaille. Er wird von der „ALMA“ nominiert.

Von 1993 bis 2012 verarbeitet Josef Anton Greber, von bis zu 30 Ziegen die Milch zu Ziegenkäse. Von der eigenen Milch, von 25 Kühen, wird im Frühjahr einen Monat lang in einem 200 Liter fassenden Sennkessel Bergkäse von „Seftone“ erzeugt. Ab 2012 verarbeitet auch die Schwiegertochter Claudia Greber in sehr zufriedenstellender Weise die Ziegenmilch zu Käse. Die Käse werden im ganzen Bregenzerwald verkauft.

Schwarzer Bauern die irgendwo Sennen sind:

Josef Anton Peter (1872-1916) Nr.102, ist von 1907 bis 1914 Senn auf der Oberlose.
Auch auf den Alpen Hinterargen, Langenalp-Bizau und Ulfernen ist er im Sommer als Senner tätig.

Kaspar Kohler (1884-1959) Nr.102, pachtet 8 Jahre lang die Alpe Sattel in Andelsbuch und ist in dieser Zeit auch dort Senn.

Josef Peter (1910-1985) Nr.102, ist um 1930 Senn in der Alpe Sattel, Andelsbuch.

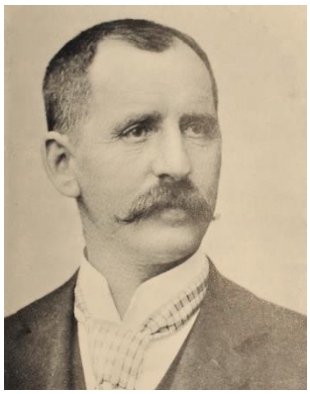
Franz Schweizer (1886-1969) Nr.89, ist Senn im Großen Walsertal, auf der Alpe Laguz, in Rumanen - Andelsbuch, Löwen in Egg, Terrenalpe - Kleinwalsertal, Rühe - Bezau.

Anton Schweizer (1892-1972) Nr.92. Er ist Senn am Brand, in Schwarzen und im Sack.

Maria Greber (1903-2000) Nr.103. Sennerin auf der Eigenalpe „Grebers Hirschberg“, ebenso ihre Tochter Katharina.

Tobias Schweizer (1993-) Nr.101. Ab 2015 Senner auf der gepachteten Alpe Mitteldiedams in Schoppernau.

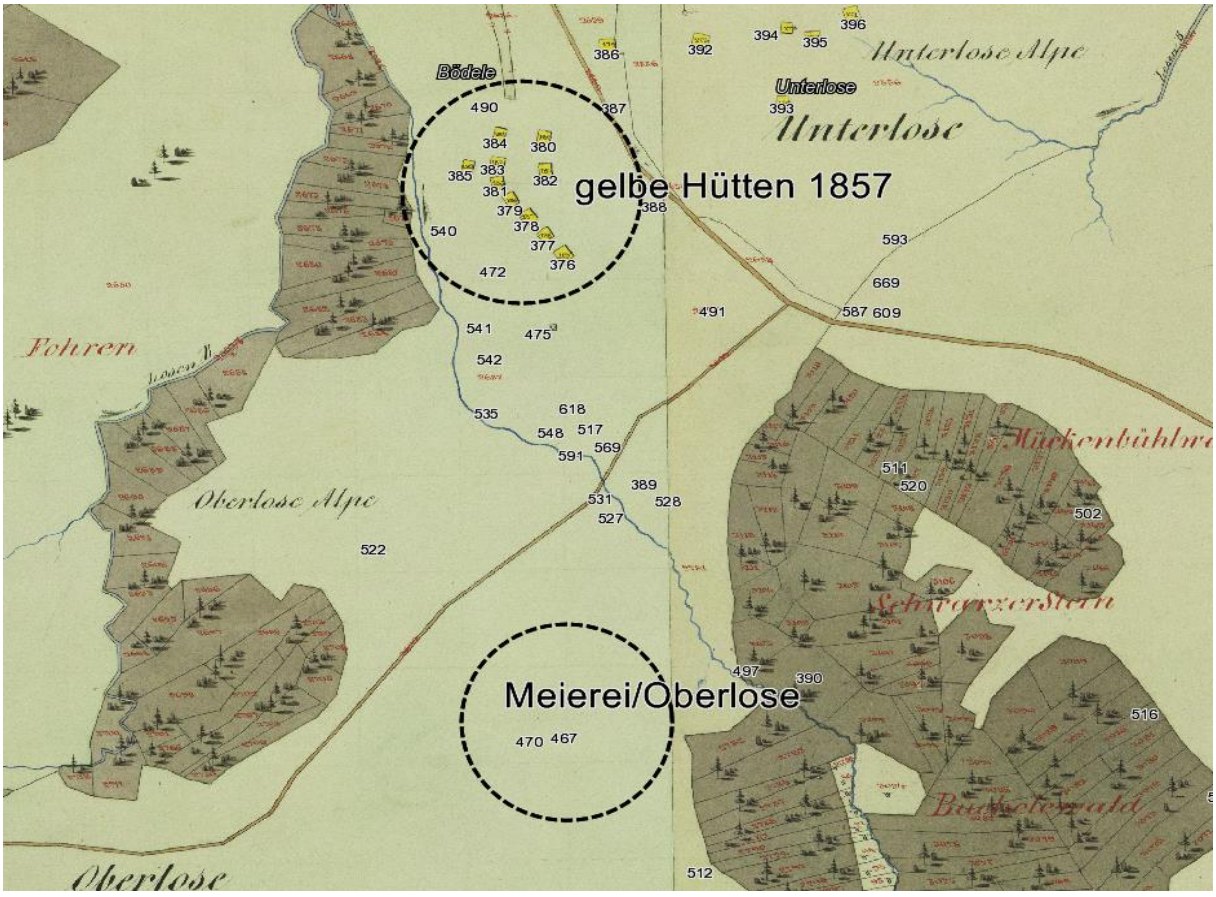
4.4 Sennerei Oberlose/Meierei Nr.467



[5] Über die Anfänge der Sennerei auf dem Bödele könnte nicht geschrieben werden, wenn nicht Otto Hämmerle mit seltener Akribie jede Kleinigkeit in seinen Notiz- und Tagebüchern aufgeschrieben und mit Skizzen versehen hätte.
Es ist mir fast eine Verpflichtung, dieses geistige Erbe meines Großvaters in unserer schnelllebigen Zeit der Vergessenheit zu entreißen, um diesem genialen und weitsichtigen Mann damit ein Denkmal zu setzen.

Rudolf Hämmerle 1975/76

Otto Hämmerle, geb.1846, gest. 1916, Fabrikant in Dornbirn.



Vorarlberg Atlas, Bayrischer Kataster von 1857. Gelbe Objekte bestehen 1857 schon, schwarz heutige Hausnr.

Oberlose:

1901: Das Vorsäß Oberlose (heute Bödele-Kolonie) am unteren Hofe, besteht aus zwölf primitiven Hütten, wie wir sie auch vom Geißkopf, von der Unterlose und Weißtanne kennen. Sie haben alle einen Traufseitigen Eingang im Süden, manche einen kleinen Schopf, an der Ostseite eine kleine Küche und die Wohn- und Schlafzimmer. Der rückwärtige Teil ist Stallgebäude und Heulege.

[5] Die Aufzeichnungen über Sennerei Oberlose/Meierei bis 1919 stammen alle aus der Broschüre, genau so die Bilder. „Otto Hämmerle und das Bödele. Wie es war und wie es wurde“.

2013 Haus Nr.376

Nr.376 erste Hütte links

Die Hütte Nr. 376 wird 1901von Otto Hämmerle als erste von Josef Greber zum Stadler Nr. 166 (2016 Oskar Denz) gekauft. Sie dient als Sennerei hat als einzige einen großen Keller mit Tür von außen für den Sennraum und Käsekeller.
Ziemlich sicher wird in der Hütte Nr.379 vor 1901 auch schon Käse und Butter erzeugt.

1902 wird mit dem Bau der Alpe Oberlose auf dem Rosenhügel (alles voller Alpenrosen) begonnen. Die neue Alpe besteht aus einem neuen Kuhstall, Schweinestall, daneben freistehend ein großes Sennereigebäude, im Parterre das Sennlokal, ein Kühlraum, eine Küche, das Zimmer für den Senn, ein Privatzimmer und eine Veranda als Verkaufslokal. Im ersten Stock ist eine große Privatwohnung für Vermietung im Sommer eingerichtet. Für die Alpe werden zur Eröffnung am 8. Juni 1903 die letzten nötigen, Gläser, Einrichtungsgegenstände usw. beschafft. Eine Zentrifuge für 275 Liter, Butterfass, Butterkneter, Butterformen und Milchtransportflaschen.
Das Milchergebnis in der Betriebszeit vom 9. Juni bis 27. September 1903, das sind 108 Tage, beträgt von 21 Kühen 19.895,9 Liter, das trifft pro Kuh 8,78 Liter im Tag, was ein sehr gutes Ergebnis ist. Butter werden 603 kg erzeugt. Die beste Kuh von Julius Rhomberg, Dornbirn gibt 11,6 Liter. Als Alpgeld wird gefordert: 1 Kuh 40 Kronen, 1 Rind 30 Kronen, 1 Kalb 20 Kronen. Für einen Liter Milch werden den Bauern 12 Heller ausbezahlt.
Auf der Meierei-Veranda kostet ein Liter abgerahmte Milch 24 Heller, Rahm zu 240 Heller pro Liter im Ausschank.

1906 Zwischenfall auf der Sennerei Meierei-Oberlose:
Der Alpmeister Lehrer Gassner ist mit den alten Senngehilfen nicht zufrieden. Die neu eingestellten Gehilfen Jakob Kalb und Gebhard Salzmann von Dornbirn widersetzen sich gegen den Alpmeister, er stellt sie mehrmals zur Rede, als das nicht fruchtet, entlässt er diese beiden. Bei der „Verabschiedung“ kommt es zu wildwestähnlichen Szenen. Lehrer Gasser fühlte sich bedroht und schießt mit einem Revolver mit Schrotladung auf Salzmann. Kalb und Salzmann verlassen sofort die Alpe und Letzterer geht im Klageweg gegen Gasser vor. Gasser wird in Feldkirch zu Schadenersatz an Salzmann und Tragung der Gerichtskosten in einer Höhe von 361,09 Kronen bestraft. Herr Otto Hämmerle übernimmt diese Kosten. (Der Chronist bemerkt dann witzig: „beziehungsweise auf Alpe Betriebskonto gebucht“). Nachdem auch die Brüder Holzer den Dienst auf der Alpe kündigen, wird ein Senn aus Doren und einige Schwarzenberger als Knechte gedungen: Senn ist Josef Anton Peter, Schwarzen, Kuhhirt Josef Vogler, Franz Xaver Fetz, Franz Anton Metzler und Benedikt Zündel, Bub.

Es wird auch ein noch größeres Butterfass und eine größere Knetmaschine angeschafft.
Otto Hämmerle legt immer wieder großen Wert auf die Bereitung von Sauerkäse. Er hält ihn für besonders gesund, wobei er den Enkelkindern bei jeder Gelegenheit diesen anbietet. Es wird zur Erzeugung von Sauerkäse eine eigene Kunstfeuerung gemacht.
Ausbeute bei Sauerkäse: 100 Liter Süßmilch geben bei guter Entrahmung nach Abzug von 8% Vollmilch für die Käsemilch 4 kg Butter a.2,60 Kr, 8 kg Käse reif a.1,20 Kr, 10 Liter Rührmilch a.4 Heller und 70 Liter Molke (Schotten) a.2 Heller.
Der Käse wird 8 bis 10 Wochen im Alpkeller gesalzen, kommt dann in eine eigens konstruierte Blechbüchse, wo er ausreift, nachdem er alle 8 Tage kurz herausgenommen wird zum Nachsalzen. Gestelle müssen aus Rottannenholz gemacht werden, sonst wird der Käse bitter.

Außer der Neueinführung des Sauerkäses hat Otto Hämmerle immer wieder neue Ideen, die er studiert und auch ausprobiert. So beschäftigt er sich mit der Herstellung von Trockenmilchpulver, um ein dauerhaftes, keimfreies Produkt herzustellen, falls zu viel Milch produziert wird. Dazu ist natürlich Dampf nötig, aber zu dieser Zeit gibt es ja noch nicht einmal Strom. Eine andere „studierte“ Idee ist die Herstellung von „Osmon“, eine Art Brikett aus Torfmoor.

Ende 1907 sind bereits 227 Stück Sauerkäse fertig.
Um den Absatz der Sennereiprodukte zu verbessern und sicherzustellen, wird 1912 in der Schwende ein Kaffeehaus gebaut.
Im Sommer 1913 kommen 23 Landwirte aus Kärnten unter Führung einiger Mitglieder des Landeskulturrates auf die Alpe Oberlose zu einer Besichtigung. Die Herren zeigten sich über den Musterbetrieb sehr befriedigend.
1919 bekommt das Bödelehotel eine eigene Stromerzeugungsanlage mit Benzolmotor und 8 PS Generator und großer Akkumulator Batterie.

Bericht nach 1919:

Josef Anton Peter wird 1916 ein Opfer des ersten Weltkrieges, dadurch muss ein neuer Senn gefunden werden. Anschließend sennen Franz Ignaz Metzler 10 Jahre und sein Bruder Franz Xaver Metzler vom Beien (Franzirgois) bis 1950 auf der Oberlose. Sie erzeugen immer noch Sauerkäse.
Mit Michael Peter, der von 1950 bis 1980 Oberloser Senn ist, beginnt die Fettkäserei auf der Alpe.
1973 wird die Baubewilligung für die Errichtung eines Anbaues beim Stallgebäude um 2,5 Meter erteilt. In diesem Zuge soll eine neue Rohrmelkanlage, ein Geräteschuppen und der Stiegenaufgang ins Obergeschoß untergebracht werden.

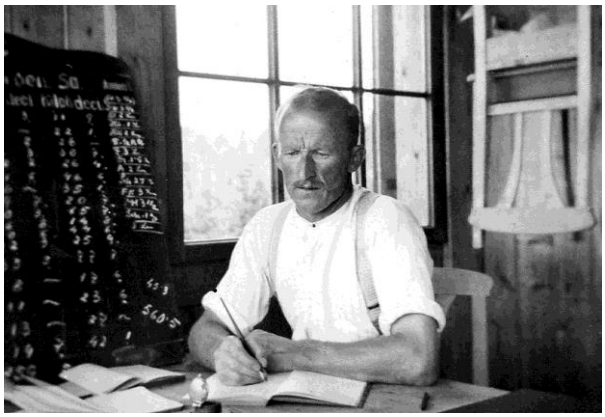
Rohrmelkanlagen werden in Anbindeställen genutzt. Diese sind dazu mit festen Milch- und Vakuumleitungen ausgestattet. Das Melkwerkzeug wird dabei von Kuh zu Kuh getragen und dort an die Leitungen angeschlossen. Die Milch wird nun vom Melkzeug in die Milchleitung gesaugt und von dort in den Milchabscheider. Hier wird die Milch gesammelt. Der letzte Weg führt die Milch von dort in den Milchbehälter, wo sie auf höchstens 8 °C (bei zweitägiger Abholung 6 °C) heruntergekühlt wird. An der Vakuumleitung ist ein Pulsator angeschlossen. Er steuert die Saug- und Entlastungphasen. Das Vakuum wird mittels einer Vakuumpumpe erzeugt, die elektrisch angetrieben wird. Regelventile regeln das Vakuum und halten es konstant. An einer Rohrmelkanlage muss auch ein Reinigungssystem angeschlossen sein. Hier wird ca. 50 °C heißes Wasser mit Desinfektionsmitteln in die Milchleitungen und die Melkwerkzeuge gespült, danach wird mit Trinkwasser nachgespült. WIKIPEDIA

Da gleichzeitig bei der Bezirkshauptmannschaft Bregenz um Erteilung der Konzession auf Imbisse in Form einer Jausenstation angesucht wird, ist vorgesehen, den Durchgang zwischen Haus und Stallgebäude im Winter mit einer abnehmbaren Bretterwand zu schließen, um für die Gäste eine zugfreie Terrasse bereitstellen zu können. Schon vorher verkauft Michel Peter Milch, Bier und Limonade im Sommer für durstige Gäste. Ab 1974 wird auf der Meierei im Winter- und Sommerbetrieb eine Jausestation betrieben.
Von 1981 bis 1994 ist Alwin Behmann, Brand Nr.33, Obersenner auf der Alpe Oberlose.

Ab 1994 pachten Lothar und Margit Sieber vom Schwarzen die Alpe Oberlose.
1996 wird die bestehende Rohrmilchanlage erneuert.
2016 sömmern 50 Kühe, 38 Alpschweine und 3 Ziegen auf der Alpe. Aus der Milch der Kühe werden jeden Tag 4 kg Butter und drei 25 bis 30 kg schwere Bergkäse erzeugt.
Die Familie Sieber lebt knapp 4 Monate auf der Alpe Oberlose.
Lothar und Margit Sieber beim Käseausnehmen
Foto L. Berchtold

Sennen Oberlose/Meierei

Senner: **Josef Anton Peter**, geb.1872, gest.1916, Schwarzen Nr.102, gefallen im I. Weltkrieg
Er ist Senner auf der Oberlose von 1906 bis 1914



Franz Xaver Metzler, Franzergos, geb.1895, gest.1955, Beien Nr.231
Er ist Senner an Orten, soweit bekannt:
Oberlose (23 Sommer), Beien, Oberkaltberg, Stadler, Alpen Wildgunten, Hinterargen,
1951 bekommt er ein Diplom für 25 Jahre Senner.

Franz Xaver Metzler, Foto Oliver Benvenuti

Franz Ignaz Metzler, geb.1898 in Beien Nr.231, gest.1987, Beien Nr.229,
Senner an Orten, soweit bekannt:
Oberlose (10 Sommer), Oberkaltberg, Beien (17 Winter), Alpen Wurzach (5 Sommer)

Michel Peter, geb.1919, gest.1982, Oberkaltberg Nr.242
Senner an Orten, soweit bekannt:
Oberlose (10 Sommer), Beien (17 Winter), Oberkaltberg, Alpen Wurzach (5 Sommer)

Alwin Behmann, geb.1935, gest.2002, Brand Nr.33
Senner an Orten, soweit bekannt:
Oberlose 1980-1994, Alpe Obere

Lothar Sieber, geb.1967, Schwarzen Nr.924
Senner an Orten, soweit bekannt:
Oberlose 1995-

5 Personen

5.1 Die Familien Denz als Kupferschmiede und Bauern

Johann Kaspar Denz (1754-1844) heiratet 1779 Maria Felder, er ist der erstgenannte Kupferschmied der Familie Denz. Wo und wann Johann Kaspar Denz das Handwerk des Kupferschmiedes erlernt hat, ist nicht gesichert, wahrscheinlich von seinem Vater Georg Denz (1721-1777), ob dieser auch schon als Kupferschmied tätig ist, kann bisher noch nicht geklärt werden. Sicher ist, dass die Familien Denz von ca. 1780 bis 1881 in drei Generationen Kupferwaren aller Art anfertigen. Beim Tode seines Sohnes Josef Anton 1880 wird er im Totenbuch Schwarzenberg als Lehrer (wahrscheinlich Ausbildner für Kupferschmiede) und Bauer genannt.

Bei der neu eingeführten Zunft in Bezau 1791 ist Johann Kaspar Denz bis 1802, nachher in Schwarzenberg in den Anfängen ab 1803 Zunftschreiber (Schriftführer). Er errichtet mit anderen Handwerkern zusammen 1803 die Zunftlade in Schwarzenberg. 1819 wird Johann Kaspar Denz als Zunftmeister erwähnt.

Dabei soll er dem Zunftschreiber Johann Kohler während der Versammlung eine Ohrfeige gegeben haben. Der Kohler meinte, er estimiere einen „Pfarrstier" gleich viel, wie den „Zunftmeister Denz", dieser wiederum beschwerte sich, weil der Kohler ihn einen Lumpen geschimpft habe. Beide müssen eine Strafe zahlen.

Im Bild die von Johann Kaspar Denz 1818 handgefertigte Handdruckspritze für die Feuerwehr Schwarzenberg

Von 1798 bis 1800 ist der Bruder von Johann Kaspar Denz, Josef Anton Denz (1757-1837), von Beruf „Färber“, Zunftschreiber in Bezau, nachher bis 1810 in Schwarzenberg. Diese Familie wohnt nachher zum Beien Nr.224.
Ein weiterer Bruder von Johann Kaspar Denz, Johann Georg Denz (1760-) wird 1828 in der Liste des Zunftvereines Schwarzenberg als „Nagelschmied“ genannt.
Die Söhne von Johann Kaspar Denz, Nikolaus Melchior (1786-) und
Franz Anton (1797-1824) arbeiten als Kupferschmied im Betrieb mit. Im Register der 1803 errichteten Zunftlade werden diese zwei 1804 und 1814 als Kupferschmiede genannt. Nikolaus Melchior Denz geht später nach Freiburg (Deutschland) arbeiten.

Die noch im Original erhaltene Gugelhupf Form bei Anna und Herlinde Denz, Nr.27.

*Li. **Josef Anton Denz** bei der Arbeit. Er klopft das Kupferblech zu einer „Gugelhupf Form“ zurecht.*
Foto um 1870 im Besitz von Herlinde Denz.

Der jüngste Sohn von Johann Kaspar Denz, **Josef Anton Denz (1802-1880)**, heiratet 1841 Agathe Wolf und übernimmt nach dem Tod des Vaters die Kupferschmiedewerkstatt. Er wird 1822 in die Zunft aufgenommen und ab 1834 als Kupferschmiedemeister geführt. Ob dieser Josef Anton Denz auch nebenbei Maler ist, kann nicht geklärt werden, jedenfalls malt ein Josef Anton Denz 1872 zwei Votivtafeln, die in der Ilga Kapelle hängen.

Es ist möglich dass diese Handdruckspritze ein weiterentwickeltes Modell der ersten Spritze von 1818 ist. Wegen der Ähnlichkeit der beiden Spritzgeräte ist anzunehmen, dass dieses Gerät von Josef Anton Denz, Sohn von Joh. Kaspar Denz, weiter entwickelt wird. Der Wagner, der den Untersatz fertigt, ist mit Sicherheit derselbe.

Modell Handruckspritze 1862, nicht wie angeschrieben 1868, im Feuerwehrhaus in Schwarzenberg.

Die 4 Söhne von Josef Anton Denz gehen laut Auskunft von Paulina Zündel geb. Denz, Jahrgang 1921, nach Dornbirn in die Realschule studieren. Zu der Zeit am Montag zu Fuß übers Bödele und Übernachtung während der Woche in Dornbirn.
Die Realschule wird 1878 gegründet

Die 4 Söhne von Josef Anton Denz und ihre Berufe:

1. Kaspar Denz (1844-1911) heiratet 1867 Maria Theresia Aberer vom Ochsen, ist Bauer und Holzhändler und wird 1888 Wirt im „Brüole“. Er kauft das Gasthaus, baut große Keller für die Lagerung von Bier dazu. Diese Keller sind heute noch teilweise erhalten, aber aus Sicherheitsgründen nicht mehr begehbar. Ab 1890 wird auch laufend in Zeitungen für das Bad im Gasthaus „zur Brauerei“ inseriert. Kaspar übernimmt sich finanziell mit diesem Bau und geht um 1900 bankrott. Seine Nachkommen wohnen später im Haus Hof Nr.24.

2. Josef Denz (1845-1905) heiratet 1890 Maria Feurstein, ist Weinhändler und Kupferschmied, jedenfalls wird er in der Zunftliste als solcher geführt. Von 1888 bis 1897 ist er Bürgermeister von Schwarzenberg, er wohnt im Haus Nr.26. Josef heiratet innerhalb 4 Jahren 3 ältere Frauen, die letzte 9 Jahre vor seinem Tod, hat aber keine Kinder.

Von ihm wird berichtet: Denzo Sepp hat dem Pfarrer Felder in der Predigt am Sonntag dreingeredet: Der Pfarre von der Kanzel: Das ist ein Haus Gottes, du „Kessler“ bleib bei deinem Blech.
Einige Zeit päter spaziert der Pfarrer Richtung Stangenach am Haus Nr.27 (Denzos) vorbei, Der Kessler sah ihn - nahm einen großen Hammer - pflanzte sich vor dem Pfarrer auf: Wohin des Weges?
Der Pfarrer: auf Erkunden in die Stangenach.
Denz: nix erkundigen und schwingt den Hammer, bleib bei deinen Schafen zum Hof!
Pfarrer: Und wenn ich deinen Hammer hätt, würd ich dich auch zu einem Schaf machen!!

3. Johann Baptist Denz (1846-1903) heiratet 1876 Maria Schmid, er ist Schuster, später Bauer im Weiler Geroldegg Nr.43.

4. **Anton Denz** (1848-1924) heiratet 1881 Anna Katharina Schneider vom Beien Nr.228, Hausbesitzerin zum Bächler Nr.116, heute Franz Denz, Bauschlosserei. Anton Denz übernimmt die große Landwirtschaft seiner Gattin und wird Bauer.
Er betreibt im Haus Nr. 27 eine Zeitlang eine „Hufschmiede“ und ist in jungen Jahren Lehrer in Bersbuch. Nach der Heirat mit Anna Katharina Schneider wird die seit Mitte dem 18. Jhdt. bestehende Kuperschmiede-werkstatt aufgelassen.
Die Kupfer- und Nagelschmiedewerkstatt befindet seit je her im Keller des Hauses Hof Nr.27. Eine solche Werkstatt muss man sich heute ganz anders vorstellen, wie anno dazumal. In den 1960er Jahren wird in der ehemaligen Schmiedewerkstatt eine Schnapsbrennerei eingerichtet.
Leider ist heute nichts mehr von der Schmiedeinrichtung vorhanden.

Ehemalige Werkstatt mit Schnapsbrennofen und Kamin im Jahre 2017. An dieser Stelle befindet sich vorher die die kleine Feuerstelle zum Anwärmen des Kupfers. Der Boden und die Wände sind roh, für das Tageslicht im Raum sorgen einige Fenster. Ein Holztäferdecke gibt der Werkstatt einen halbwegs wohnlichen Charakter. Auf dem Foto rechts ist noch der ehemalige Werkzeugschrank zu sehen.

Ein Sohn von Anton Denz, **Alwin Denz (1891-1951),** verheiratet mit Maria Anna Fetz, erlernt in der Drechslerei Steurer das Drechslerhandwerk und soll eigentlich Drechsler werden. 1908 wird ihm vom Vater Anton Denz eine Werkstatt mit aufgesetztem Hausstock, Hof Nr.471, erbaut.

Alwin wird von 1924 bis 1948 beim Handwerkerverein als Drechsler geführt. Ob er in der neuen Wekstatt jemals gearbeitet hat ist fraglich.

Da sein Bruder Julius, der die Landwirtschaft übernehmen soll, im ersten Weltkrieg gefallen ist, „muss“ Alwin nach dem Tod vom Vater 1924 die Landwirtschaft übernehmen.

Alwin Denz ist der erste Kommandant des Kriegerkameradschaftsbundes Schwarzenberg von 1925 bis 1930 und auch in verschiedenen Vereinen als Funktionär tätig. Alwin Denz und Fritz Pfletschinger sind hauptsächlich dafür verantwortlich, dass es heute in Schwarzenberg eine Trinkwasserversorgung gibt. Alwin ist von 1949 bis zu seinem Tode 1951 Obmann der Wassergenossenschaft Vorderhalb.

Haus Nr.471 mit Außenstiege anlässlich der Hochzeit von Rosa Maria Denz 1949. Die Personen sind die Kranzerinnen. Im Hintergrund die bekränzte Kutsche.

Nr.471 im Jahre 2013

1913 zieht der Lehrer Jakob Jenni (1883-1950) in das Haus Nr.471 ein, ab 1925 wohnt dann die Familie Jenni im Haus Nr.26. Ende der 1950er Jahre kauft Erwin Sutter (1905-1982) das Haus Nr.471, er wird Gemeindesekretär. Mit 44 Jahren besucht er noch die drei jährige Handelsschule. Die Werkstatträumlichkeiten werden verschiedentlich genutzt. Um 1930 richtet Alwin Schweizer eine „Schneiderwerkstatt“ ein, vorher ist eine Zeitlang Anton Steurer, Flaschner und Klempner, in den Räumlichkeiten tätig.

Mosterei Denz im Haus Nr.27:

Mosterei Denz, Anna und „Denzo Tone“ bei der Arbeit. *Foto Oliver Benvenutti 1991*

Alwin Denz (1891-1951) richtet vor dem ersten Weltkrieg eine kleine Dorfmosterei ein. Paulina Zündel geb. Denz erzählt, dass der Stein auf dem die Maische gepresst wird, mit 6 Rossen von Alberschwende her transportiert werden musste. In den Anfängen der Mosterei werden Senner zur Obstverarbeitung angestellt, da diese im Sommer teilweise keine Arbeit als Senner haben. Um 1948 kauft Alwin Denz eine neue Mostereianlage. Zum Unterschied von der alten kann diese elektrisch und die Presse mit dem Druckstößel hydraulisch betrieben werden, was eine große Arbeitserleichterung bedeutet.
Ein Sohn von Alwin Denz, Anton Denz (1922-2001) und seine Frau Anna Denz geb. Metzler betreiben die Mosterei von 1954 bis 1994, also 50 Jahre.
Das Obst wird in Säcken angeliefert, anschließend in einen Trog, der mit Wasser gefüllt ist, geleert. Mit dem Aufzug werden die Äpfel und Birnen in die Mühle transportiert. Die Maische gelangt über ein Rohr in den Presskorb, dieser wird mit Hilfe eines hydraulischen Stößels zusammengequetscht, bis der Obstsaft herausrinnt.
Wichtig ist, dass die Maische weder zu grob (geringe Saftausbeute) noch zu fein (sehr viel Trub) ist und Stiele oder Kerne möglichst nicht zerstört werden
Der frisch gepresste Saft wird entweder in ein Stehfass geleitet, wo er sich grob absetzen kann, oder mit einem Schlauch direkt in den Keller in ein Fass geleitet. Der Trester wird den Kühen, Schweinen und Wildtieren verfüttert.

5.2 Von der 3-Haubenküche ins Wiener Weinbistro, Martin Schmid

[6] Martin Schmid werkte insgesamt sechs Jahre unter Andreas Döllerer. Ab Mitte Mai serviert er Besonderes zu knapp 300 Weinen.
Der Schwarzenberger Martin Schmid, Bächler Nr.118, war bereits bei den weltbesten Köchen tätig, jetzt wechselt er nach Wien.
Als Küchenchef in Andreas Döllerers Genießerrestaurant in Golling bei Salzburg war Martin Schmid zuletzt mitverantwortlich für Auszeichnungen wie die drei Hauben von Gault-Millau (18 Punkte) und die vier Gabeln von Falstaff (99 Punkte).
Nun will der 29-jährige Schwarzenberger in der Bundeshauptstadt von sich reden machen: Ab

Mitte Mai heuert er als Küchenchef im Weinbistro „Mast“ an, das im neunten Wiener Gemeindebezirk eröffnet. Sein Plan: eine Bistroküche mit vielen Überraschungen. „Wir wollen die Gäste nicht in ein fixes Menü einsperren. Ich will die Gerichte auch nicht in Vor- oder Hauptspeisen unterteilen. Es gibt einfach ähnlich große Portionen. Du bestellst ein oder zwei Gänge und dann noch einen, noch einen und so weiter. Alles easy“, beschreibt er seine Philosophie.
Das Gespür für Geschmack kommt bei Martin Schmid nicht von ungefähr: Bereits sein Großvater wollte Koch werden. „Der Opa Anton ist 1915 geboren. Damals hat man sich seinen Beruf nicht aussuchen können. Er musste Senner werden – und war auf der Alpe schließlich doch der Koch für alle“, erzählt der Haubenkoch, der den Grundstein für seine Karriere in der Hotelfachschule in Bezau gelegt hat. Im „Mast“ möchte Schmid – seines Zeichens auch Neffe des Schwarzenberger Sigproduzenten Ignaz Feurstein – seine eigene Idee einer modernen, befreiten Küche umsetzen. „In den vergangenen Jahren war ich natürlich beeinflusst von den Chefs, bei denen ich gekocht habe. Ich konnte vieles lernen. Das hier jetzt ist ein ganz neues Projekt und für mich eine einzigartige Möglichkeit“, schwärmt er. Ob es in Wien auch Spezialitäten aus Vorarlberg geben wird? Schmid lacht: „Alpenkäse aus dem Bregenzerwald – den hat es noch überall gegeben, wo ich gekocht habe.“

[6] von Geraldine Reiner

6 Landwirtschaft

6.1 Der „Mooshof“ gewinnt ein „Kasermandl“ in Gold.

Claudia und Andreas Greber vom „Mooshof“, Moss Nr.869, gewinnen in Wieselburg mit einem 15 bis 18 Monate alten Bergkäse SPEZIAL ein Kasermandl in Gold.

Die Käseproben werden von ca.30 Juroren nach den Kriterien, wie etwa Farbe, Geruch und Geschmack unter die Lupe genommen.
Herzliche Gratulation an Claudia und Andreas mit ihrem Team.

Die Zahl der Proben ist in den vergangenen Jahren immer leicht gestiegen. Bei der heurigen 21. Auflage der Prämierung ist der Anstieg aber eklatant. Warum es dieses Jahr gleich 58 Produktproben mehr sind, ist für Verkostungsleiter Martin Rogenhofer nicht klar ersichtlich: „Ich weiß ehrlich gesagt nicht, woran es liegt. Mir ist nur aufgefallen, dass vor allem aus dem Westen Österreichs mehr Produkte, etwa viele wunderbare Vorarlberger Bergkäse, da sind“, schildert Rogenhofer.

6.2 25. Käseprämierung in Schwarzenberg

Am Samstag, den 16. September wird zum 25. Mal die Käseprämierung in Verbindung mit dem Schwarzenberger Markt durchgeführt.
95 Vorarlberger Alpen und Sennereien reichen 178 Käselaibe den Fachjurys zur Käseprämierung 2017 ein. Das sind bisher die meisten Einreichungen für die Käseprämierung in Schwarzenberg.
Es gab viele neue Gesichter auf dem Podest der 25. Käseprämierung, auch die Schwarzenberger SennerInnen mischten erfolgreich mit. Regional aufgeschlüsselt ist der Bregenzerwald einmal mehr am erfolgreichsten, auch wenn beide Tagessiege verpasst werden.

Erfolg	**Betrieb/Alpe**	**Käse**	**Senner/in**	**Punkte**
Schnittkäse jung:				
Gold	Sennerei Alpenkäse	*Alpenkäse Sennerkäse*	Herbert Nenning mit Team	20 Pkt.
Silber	Sennerei Alpenkäse	*Alpenkäse Wälderkäse*	Herbert Nenning mit Team	19 Pkt.
Silber	Sennerei Alpenkäse	*Alpenkäse Rahmkäse*	Herbert Nenning mit Team	19 Pkt.

Erfolg	Betrieb/Alpe	Käse	Senner/in	Punkte
Schnittkäse alt:				
Gold	Sennerei Alpenkäse	*Alpenkäse Sennerkäse*	Herbert Nenning mit Team	19.5 Pkt.
Silber	Sennerei Alpenkäse	*Alpenkäse Wälderkäse*	Herbert Nenning mit Team	19 Pkt.
Bronze	Sennerei Alpenkäse	*Alpenkäse Wälderkäse*	Herbert Nenning mit Team	18 Pkt.
Sennereikäse über 6 bis 9 Monate				
Silber	Sennerei Hittisau	Vorarlbg. Bergkäse	Mathias Greber-Kateg. Sieger	19 Pkt.
Silber	Sennerei Lingenau	Vorarlbg. Bergkäse	Markus Hammerer	18.5 Pkt.
Sennereikäse über 9 Monate				
Silber	Sennerei Hittisau	Vorarlbg. Bergkäse	Mathias Greber	19 Pkt.
Silber	Sennerei Lingenau	Vorarlbg. Bergkäse	Markus Hammerer	18.5 Pkt.
Bronze	Sennerei Alpenkäse	Vorarlbg. Bergkäse	Herbert Nenning mit Team	18 Pkt.
Vorarlberger Bergkäse 2016 alt „Hergestellt auf der Alpe“				
Silber	Alpe Rüschere-Bezau	Bergkäse-Alpe	Sarah Geser	19 Pkt.
Silber	Alpe Oberlose	Bergkäse-Alpe	Lothar Sieber	18.5 Pkt.
Bronze	Alpe Unterdiedams	Bergkäse-Alpe	Tobias Schweizer	18 Pkt.
Vorarlberger Bergkäse 2017 jung „hergestellt auf der Alpe“				
Gold	Alpe Rüschere-Bezau	Bergkäse-Alpe	Sarah Geser	20 Pkt.
Gold	Alpe Sack	Bergkäse-Alpe	Lukas Kaufmann	20 Pkt.
Gold	Alpe Oberlose	Bergkäse-Alpe	Lothar Sieber	19.5 Pkt.
Silber	Alpe Unterdiedams	Bergkäse-Alpe	Tobias Schweizer	19 Pkt.
Emmentaler				
Gold	Sennerei Lingenau		Markus Hammerer	19.5 Pkt.

6.3 Überschwemmung in der Sandgrube

Am 8.- und 9. März regnet es Tag und Nacht. Der Hang oberhalb der Häuser Nr.801 (Maria Feurstein), Nr.783 (Maria Katharina Feurstein) und Nr.729 (Albert Feurstein) in der Sandgrube bringt flächendeckend Wasser in Richtung der Wohnhäuser. Wasser kommt aus allen Mauslöchern, eine Wasserspur zieht sich von der Henggolo bis in die Sandgrube.

Die Feuerwehr mit 10 Mann, 2 Gemeindearbeiter und ein Mann von der Wildbachverbauung müssen zu einem Einsatz ausrücken. Oberhalb des Hauses Nr.783 werden Gräben gezogen um das Wasser mit Brettern in einer Mulder fassen zu können. Über ein Rohr, mit 25 cm Durchmesser, wird das Wasser in einen an der Landstraße liegenden Wasserschacht geleitet. Als Notlösung muss mit Pumpen die Wassermenge über Feuerwehrschläuche abgepumpt werden. Auch eine provisorische Überfahrt für die Autos muss erstellt werden. Zwei Tage später ist alles wieder normal. Immer wieder fließt Wasser bei Starkregen an den Häusern vorbei Richtung Tal. Im Herbst soll es eine Verbauung geben, jedenfalls bleibt das Provisorium den ganzen Sommer bestehen.

Laut Auskunft von den Hausbesitzern ist die Verbauung im Herbst wegen zu viel Arbeit bei der Wildbachverbauung nicht mehr zustande gekommen. Es wird aber über den Winter hindurch vom Büro der Wildbachverbauung ein Plan vorbereitet um dann im Frühjahr, sobald der Schnee weg ist, mit den Schutzmaßnahmen beginnen zu können.

6.4 Waldbegehung zum Schwarzen

Ca. 25 Personen nehmen sich am Samstag den 7. Oktober Zeit für eine Waldbegehung im „Stierloch“, Weiler Schwarzen. Besonders eingegangen wird auf die Pflege der Wälder nach Nutzung, Dichtungspflege, Jungwuchspflege usw.
Bei dieser Begehung wird an Hand von tatsächlichen Situationen aufgezeigt, wie Waldpflege aussehen kann. Dem Waldaufseher Wolfgang Oberhauser ist es ein Anliegen, dass der Altbestand in den Wäldern halbwegs dezimiert wird, besonders große, dicke Buchen die wenig Licht für die Jungpflanzen zulassen, sollten wenn möglich abgeholzt werden. Junge Bäumchen, die fast überall vorhanden sind, können sich in Waldlichtungen besser entfalten als bei geschlossener Baumdecke.

Damit die Grenzen im Wald auf Dauer besser erkennbar sind, rät der Waldaufseher, entlang der Marken ein Meter breit alles Jungholz zu entfernen. Die Sicht von einer zur anderen Marke bleibt so besser erhalten. Dadurch können die Marken in Zukunft nicht so leicht verschwinden, sei es durch die Bewirtschaftung mit großen Traktoren, die ganze Stämme aus dem Wald befördern oder vor lauter liegengebliebenen Ästen.
Ein Thema bei der Waldbegehung ist auch die andauernde Erderwärmung. Einige Holzarten werden aus unseren Wäldern ganz verschwinden oder sich weiter in die höheren Regionen zurückziehen. Eschen und Ulmen gibt es schon fast keine mehr, dafür werden andere Holzarten heimisch. Diese Entwicklung geht natürlich nicht von heute auf morgen, aber sie wird durch die Erderwärmung beschleunigt.
Ein Problem ist auch, dass sich viele Waldbesitzer fast nicht um „ihren“ Wald kümmern, ja nicht einmal wissen wo er ist, geschweige denn, wo die Marken sind. Für Wolfgang Oberhauser ist es auch nicht immer einfach, da sich die Waldungen in Schwarzenberg auf über 5.000 einzelne Parzellen aufteilen.
Die Waldbewirtschaftung ist in Zeiten wie diesen nicht immer einfach. Auf der einen Seite bringt das Geld keine Zinsen mehr, auf der anderen Seite kaufen viele, die „übriges Geld“ haben und dieses zukunftssicher anlegen, diverse Waldungen und Immobilien. Das Holz als Heizmaterial hat nicht mehr den Stellenwert wie früher. Die Heizungen werden auf verschiedenste angenehmere Art betrieben. Öl, Erdwärme, Photovoltaik und Gas brauchen weniger Platz und sind total bedienungsfreundlich. Hingegen Pellets, Hackschnitzel und Stückholzheizungen brauchen relativ große Wärmespeicher und Lagerräume. Da der bebaute Wohnraum langsam knapp wird, werden die „angenehmeren“ Heizungen immer mehr bevorzugt.
Die Jägerschaft, die natürlich auch sehr interessiert an einer guten Waldbewirtschaftung ist, hat zum Abschluss dieser gut gelungenen Veranstaltung für alle Durstigen nach der Begehung noch einen Hock vorbereitet, bei dem einiges noch einmal durchdiskutiert wird.

6.5 Wegsanierung am Klausbergweg

Im April wird wieder ein Stück des Klausbergweges verbreitert und saniert. Im Bereich „Endeler“ und „Ilga-Bildstock“ werden Schwach- und Engstellen beseitigt. Zuerst muss aber der Druck, der sich durch starken und dicken Baumwuchs über und unter der Straße ergibt, geschlagen werden. Teilweise wird die Böschung bis zu 2,5 Meter abgetragen, der Güterweg auf die Bergseite verlegt, um die Belastung durch die teils schweren Holztransporte zu verringern. Auch der landwirtschaftliche Verkehr nimmt durch das Befahren mit schweren Maschinen samt Anhänger immer mehr zu. Man denke nur an die großen Jauchefässer, mit denen die „Pschütte“ heutzutage vom Tal in das Vorsäß befördert wird. Auch die Sicherheit für die Fußgänger, Mountainbicker und aufkommende ElektroradfahrerInnen wird dadurch erhöht.

Im gleichen Zuge werden die bergseitigen Flächengewässer in einer Sickerleitung gefasst um diese geordnet in das Tal abfließen zu lassen. Schwachstellen müssen durch eine talseitige Stützmauer mit Verwendung von großen Flussbausteinen erneuert werden. Die Firma Rüf von Au erledigt diese Arbeiten zur Zufriedenheit der GüterwegbesitzerInnen und deren Verantwortlichen.

Auch beim „Ilga Bildstock“ werden größere Rohre verlegt, damit es nicht immer wieder zu Verstopfungen und dadurch zum Überlaufen des Wassers kommt.

7 Pfarre

7.1 Mit Jesus auf dem Weg

Am Sonntag den 20. November 2016 werden in der Pfarrkirche die 15 Erstkommunikanten, davon sechs Mädchen und neun Buben, vorgestellt. Diesen Gottesdienst gestalten die Volksschulspatzen wie auch die Messe am „Weißen Sonntag“. Immer wieder versteht es der Chorleiter und Schuldirektor Hans Moosbrugger in Zusammenarbeit mit der Religionslehrerin die SchülerInnen so zu motivieren, dass alle mit Begeisterung dabei sind. Marina Flatz, Hof, verbringt viele Stunden mit der Vorbereitung der Kinder auf dieses Fest und der Messgestaltung. Dass Marina mit viel Energie und Freude an der Sache ist, merkt man am Mittun der Erstkommunikanten. Auch die „Schappale Motla“ begleiten die Kinder an diesem für sie so aufregenden Tag.
Nachdem die Wettervorhersage für den Erstkommunionsonntag nicht gerade günstig ist, hat der Herrgott doch ein Einsehen und lässt am Morgen Regen Regen sein. Den Einzug der Erstkommunikanten in die Pfarrkirche begleiten, wie auch sonst immer, die Musikanten des Musikvereines. Die Kirche wird von Ulla Feurstein, Heuberg und ihrem Team entsprechend dem Motto „ Mit Jesus auf dem Weg“, geschmückt. Pfarrer Cristian Anghel spricht in seiner Predigt auch dieses Thema an. Er meint, dass wir alle im Laufe eines Tages auf dem Weg sind, wie auch die Emmaus Jünger, über die im Evangelium berichtet wird. Wir laufen und laufen und merken nicht, dass Gott immer mit uns auf dem Weg ist. Auf dem Weg Jesus zu erleben ist sehr wichtig, wir müssen daran glauben, dass er mit uns geht. Beim alleine gehen fühlt sich mancher unsicher, da tut es gut, einen Partner bei sich zu haben. Am Ende des Weges haben wir das Leben in Fülle. Am Schluss dankt der Pfarrer allen, die zum guten Gelingen dieses Gottesdienstes beigetragen haben. Mit einem lang anhaltenden Applaus für alle Beteiligten endet diese erfrischende und schöne Feierstunde.

7.2 Firmvorbereitung und Firmspende

Am 29. Jänner stellen sich die Firmlinge der Pfarrgemeinde vor. Pfarrer Cristian liest im Evangelium über die „Seligpreisungen“. Er merkt an, dass „jene die arm vor Gott sind, das Himmelreich gehört“. Jedes Jahr ein neues I-Phon macht nicht glücklich, das Materielle bringt kein Glück. Anderen eine Freude mit einem Besuch machen oder ein gutes Gespräch führen macht beide Teile zufriedener. Gott erinnert uns immer wieder daran, dass wir durch die Sakramente gestärkt mit mehr Freude den Tag erleben.

Am Pfingstsamstag den 3. Juni spendet Dekan Georg Willam von Au 16 Mädchen und 8 Burschen das Sakrament der Firmung in der Pfarrkirche Schwarzenberg.

Bei der Predigt stellt er den Firmlingen die Frage: „Was ist das Wichtigste in einer Hl. Messe“. Nachdem sich niemand meldet fragt er, ob er die Paten fragen soll. Die Antwort war ein großes Gelächter unter den Kirchenbesuchern. Ein Kind traut sich dann doch noch zu melden; es ist die Wandlung.

Der Firmspender betont, dass die Hl. Wandlung der Höhepunkt der Messe ist. Jesus Christus, der Gekreuzigte und Auferstandene, verwandelt durch seinen Heiligen Geist das Brot in seinen heiligen Leib und den Wein in sein heiliges Blut.
Auch bei den Jugendlichen passiert eine Wandlung. Wenn sie am Sonntag in die Kirche kommen, haben die meisten einen müden Blick, sind noch nicht ausgeschlafen oder denken an ganz etwas anderes. Aber wenn die Messe vorbei ist, geschieht eine Wandlung, sie haben ein Lächeln im Gesicht und freuen sich auf den Tag. Der hl. GEIST verwandelt uns wie die Jünger Jesu auch. Heute in diesem Firmgottesdienst geschieht auch Wandlung, ich werde Christ, ich werde für andere da sein, das ist göttliche Verwandlung.
Auch der neue Pfarrkirchenratsvorsitzende Klaus Schmidinger, Hof, bemerkt in den Dankesworten, dass der Hl. Geist auch im Wort „BeGEISTerung“ steckt. Er meint, dass schon ein freundlicher Gruß am Morgen gegenüber anderen Begeisterung hervorrufen kann.

Das Firmvorbereitungsteam Monika Greber, Reute, Roswitha Schweizer, Buchstock und Judith Greber, Buchen Nr.876, berichten, dass sie dieses Mal eine super Truppe betreuen durften.

Den musikalischen Teil der Messe übernimmt Evelyn Mennel, Hof, mit ihren drei MusikschülerInnen aus dem fernen Afrika.
Auch ein Lied in afrikanischer Sprache wird von ihnen vorgetragen.

Pünktlich zum Schluss der Messe setzt bei der Agape der Regen ein, auch das ist eine Verwandlung.

Die Kirchenbesucher begeben sich noch einmal in die Pfarrkirche auf einen Umtrunk. Allen Beteiligten, die die Freundschaft mit Jesus in dieser Feier besiegeln, sei herzlichst gedankt, so Dekan Georg Willam.

7.3 Zusätzliche Schneerechen beim Kirchendach

Da es im Winter bei schwierigen Witterungsverhältnissen immer wieder zu brenzligen Situationen kommt, wird am unteren Rand des Daches der Pfarrkirche eine zusätzliche Sicherung in Form eines Schneerechens gegen herabfallenden Schnee und Eisbrocken angebracht. Die Absperrungen für Fußgänger werden immer wieder ignoriert, dadurch ist die Gefahr groß, dass es zu einem Unfall kommen kann.

Peter- Autokran mit bis zu 30 Meter Ausladung

Hubert und Reinhard bei der luftigen Arbeit

Hubert Meusburger, Loch 279, Reinhard Schneider, Brittenberg 203 und Franz Metzler, Schneider 175, erledigen diese Arbeiten zu vollster Zufriedenheit. Philipp Peter, Hof 451, hievt mit seinem Kranwagen die Männer in einem Korb samt Material genauestens an die Stelle des Daches, an der die Kupferrohre und Halterungen angebracht werden müssen.

Franz Metzler als Zuschneider und Philipp Peter als Bediener des Kranes

8 Gemeinde/Kultur

8.1 Faschingsumzug: Wieble, Mändle, Schwarzenberger

Die Bregenzerwälder „Faschingsnarren“ versammeln sich am 26. Februar bei 16° plus beim Faschingsumzug in Egg. Für den 27. Februar, beim Schwarzenberger Faschingsumzug, ist die Wetterbvorhersage äußerst schlecht. Schneefall und Regen bis auf 500 Meter herab. Die angemeldeten Gruppen des Umzuges hoffen dennoch auf ein Föhnfenster am Faschingsdienstag. Tatsächlich gibt es bis zum Mittag ca. 10 cm Schnee und zu allem Übel gleichen die Straßen mehr einer Wasser- und Matschstraße als einem begehbaren Weg ohne Gummistiefel.

Aber gegen 13.00 Uhr werden sogar leichte Sonnenstrahlen gesichtet, also nichts wie los auf den Faschingsumzug. Wie alle zwei Jahre vorher schon organisieren die Verantwortlichen des Kindergartens diesen Umzug. Wieder beteiligen sich 12 Gruppen mit insgesamt 350 TeilnehmerInnen an diesem Faschingsspektakel, das sind 17,5 % der Schwarzenberger Bevölkerung.

Vorne weg marschieren wie gewohnt die Squaws und die Häuptlinge der Musikkapelle. Gespielt wird zwar keine Marschmusik, aber trotzdem begeistern sie die Zuschauer mit gehörfälligen Klängen.

Bürgermeister Armin Berchtold führt trotz Krücken durch das Faschingsprogramm. Er stellt die Gruppen vor und gibt noch „gewisse“ Erklärungen dazu ab.

Auch die Hummeln, Bienchen und Königinnen des „Miki“ Vereines tragen durch ihr Mittun bei, dass es ein farbenfroher Umzug wird.

Nach dem Motto: Wir sind die „Jungen Alten von Morgen“ begeistern die Verantwortlichen des Krankenpflegevereines. Vom Hörgerät, Gehstock, Rollator, Handy und Gehhilfe werden alle „Geräte“, die im Alter zum täglichen Gebrauch benötigt werden könnten, vorgestellt.

„Für jede Situation händ die Brittoberger die körig Emotion“.
Viele Emotionen sind dabei: Freude, Tränen, ich liebe dich, du kannst mich, Kummer, Sorgen, Lachen usw. An diesem Tag überwiegt sicher bei den Brittenbergern Lachen und Feiern.

Die Ballonfahrer vom Kindergarten heben mit ihren Fluggeräten förmlich ab. Immer wieder begeistern die Kinder mit ihren Tanten die zahlreich erschienenen Besucher mit ihren Ideen und deren prachtvollen Umsetzung.

Auch für die Kinder der dritten Volksschulklasse, die auch mit ihren Smileys Freude verbreiten, gilt das Motto “Feiern und Freuen“

Die Zwerge der 1. Klasse betonen, dass Wieble, Mändle und Schwarzoberger eine besondere Menschenrasse ist, bei der an diesem Tag das Lernen nicht so wichtig ist.

Die 3. Klasse mit Lehrer Mayer als Oberclown und seinem Gefolge geben dem Umzug das bunte Flair, das so eine Veranstaltung braucht.

Der Bankräuber Hans MO, ist sonst für Zucht und Ordnung und deren Überschreitungen seiner GaunerInnen und Schan(Gen)darmen verantwortlich. Das gelingt ihm jedenfalls, über das Jahr gesehen, sehr gut.

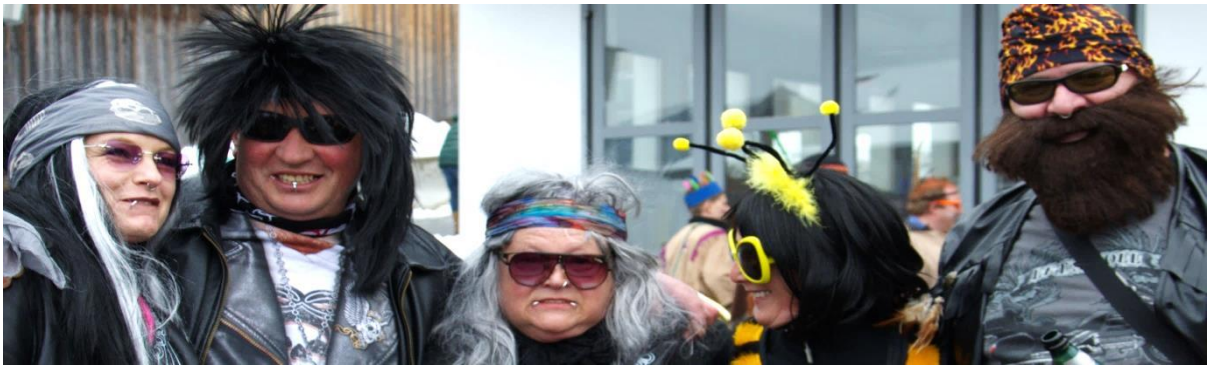
Der Schiklub will den „Halder und die Wälder“ retten. Ob das mit Schneekanonen geht oder mit Sommerschilauf auf Rollen, kann nicht geklärt werden. Laut Studie von mindestens 50 % der Schwarzenberger Stammtischbrüder und Schwestern sollte der Lift, wenn es schon einmal Schnee hat, auch laufen.

Wahrscheinlich ist das Loch eher näher bei der Hölle als beim Himmel. Jedenfalls brennen die Locher als Rockerbande ein teuflisches Feuer ab. Sonst eher stille Wasser laufen zum Siedepunkt über.

Nach dem Motto „Mit Narren ist im gesamten Dorfgebiet, nicht nur während des Faschings zu rechnen!“ führen die Bau-Hofer mit ihrem Gefolge Säuberungsaktionen durch. Der jährliche Unrat wird zusammengekehrt, damit neuer Dreck entstehen kann. Eingesammelt wird alles, vom Hundekot bis zum Alteisen, siehe Foto rechts.

Beim Feuerwehrhaus können sich die kleinen und großen Zuschauer sowie Teilnehmer stärken und den Umzug vor oder im Feuerwehrhaus ausklingen lassen.
Ein herzliches Dankeschön an alle Gruppen für die fantasievollen, lustigen und auch aufwändigen Kostümierungen und fürs Mitmachen!!! Wir hoffen, ihr seid in zwei Jahren auch wieder mit dabei!

Ein großes Dankeschön der Feuerwehr Schwarzenberg für Unterkunft und Bewirtung, auch dem Musikverein und Bürgermeister Armin Berchtold sei herzlichst gedankt.
Die Kindergartenkinder mit Team möchten sich auch bei Herrn Werner Metzler von der Firma M-Bau für das Sponsoring der Ballons samt Helium und bei der Raiffeisenbank Schwarzenberg für die Faschingskrapfen bedanken!



8.2 Neues Feuerwehrfahrzeug für Schwarzenberg

[7] Mit rund 70.000 Euro unterstützt das Land die Gemeinde Schwarzenberg bei der Anschaffung eines neuen Versorgungsfahrzeugs für die örtliche Feuerwehr. Bürgermeister Markus Flatz spricht von einer wichtigen Investition in die Sicherheit. Die Gesamtkosten für das moderne Versorgungsfahrzeug werden sich auf rund 180.000 Euro belaufen. Das Einsatzgefährt ist mit einer Containerverladeeinrichtung ausgestattet. Ebenso verfügt das Fahrzeug über eine moderne Funkausrüstung. „Im Ernstfall ist eine einwandfreie Kommunikation unverzichtbar", sagt Bürgermeister Flatz. Die Gemeinden und örtlichen Feuerwehren so gut wie möglich zu unterstützen sei ein wichtiges Anliegen für das Land, unterstreicht Wallner: „Die Frauen und Männer in den Einsatzorganisationen sollen ein optimales Umfeld vorfinden, damit sie ihre wichtige Sicherheitsarbeit im Dienste der Bevölkerung erfolgreich verrichten können".
Den Mitgliedern der Wehr mit Kommandant Ludwig Kohler an der Spitze, danken Wallner und Flatz für die hohe Einsatzbereitschaft und das tagtägliche Engagement, durch welche die Sicherheit der Bevölkerung ermöglicht wird.

8.3 Rücktritt des Bürgermeisters Armin Berchtold

Bei der Gemeindevertretungssitzung am Montag den 24. April tritt Armin Berchtold ganz überraschend zurück.
Per 30. April 2017 legt Armin Berchtold sein Amt als Bürgermeister nieder. „Auf Grund von intensiven Überlegungen bin ich zum Entschluss gekommen, das Bürgermeisteramt aus gesundheitlichen Gründen niederzulegen. Nach einer längeren Auszeit im Herbst 2016 musste ich mir in den letzten Wochen eingestehen, dass ich das Amt nicht mit dem von mir gewünschten Einsatz ausführen kann. Ich war 13 Jahre mit Herz und Leidenschaft Bürgermeister, jetzt muss ich einen Schlussstrich ziehen", informiert Bürgermeister Armin Berchtold und führt weiter an: „Bürgermeister sein bedeutet, eine Gemeinde positiv weiter zu entwickeln und zu gestalten. Das war immer mein oberstes Ziel. Ob es gelungen ist, müssen andere entscheiden. In der Politik ist es wie im täglichen Leben - da sind nicht immer alle einer Meinung und es bedarf ausführlicher Gespräche und konstruktiver Diskussion, die viel Konzentration und volle Aufmerksamkeit bedürfen. Diese Prozesse kann ich nicht mehr zu 100 Prozent ausführen. Das ist mit einer der Hauptgründe, die mich zu dieser Entscheidung bewegt haben".

[7] Neues Feuerwehrfahrzeug für Schwarzenberg © VLK/Gemeinde Schwarzenberg

Nachsatz Gemeindechronist:
Leider ist es in der heutigen Zeit fast nicht mehr möglich, ein Vorsteher für alle zu sein. Zu verschieden sind die Interessen und Bedenken der jeweiligen BürgerInnen. Jeder schaut nur noch auf sich selber, was andere machen interessiert fast niemanden, wenn ich etwas nicht zu meinem Vorteil bekomme oder erreiche, dann bin ich beleidigt und lass den Ärger beim „Gegner“ aus. Wir sollten alle wieder versuchen, die Meinung der anderen zu akzeptieren, um ein friedvolleres Zusammenleben zu ermöglichen. Immer wieder gibt es solche die meinen, sie sind die besten und die anderen verstehen nichts von allem. Auch die Gier nach Macht und Geld nimmt heut zu Tage immer mehr über Hand. Es gibt aber auch viele, die es gut meinen, die eine solide Arbeit in der Gemeinde verrichten, diese fühlen sich viele Male übergangen und trauen sich nicht so stark zu artikulieren wie die „Wortgewaltigen“.

Foto Gemeindevertretung 2015

8.4 Mag. Markus Flatz wird neuer Bürgermeister

Die Agenden von Armin Berchtold übernimmt per 1. Mai 2017 bis zur gesetzlich zwingenden Neuwahl Vizebürgermeister Mag. Markus Flatz. „Die Entscheidung von Armin kam für uns sehr überraschend - ich kann seinen Entschluss aber gut verstehen. Im Namen der Gemeinde sage ich Armin Danke und wünsche ihm für die Zukunft alles Gute“, so Mag. Markus Flatz.

Mag. Markus Flatz, geb. 1967, ist AHS-Lehrer für Sport und Geschichte am BORG Egg. Er ist seit 2000 in der Schwarzenberger Gemeindevertretung und seit 2012 Vizebürgermeister.

Nach monatelangen Verhandlungen, zahlreichen Sitzungen und Gesprächen hat Schwarzenberg wieder einen Bürgermeister:

In der Gemeindevertretungssitzung am Dienstag, 18. Juli 2017 im kleinen Dorfsaal wird Mag. Markus Flatz mit 15 von 18 Stimmen zum neuen Bürgermeister der Gemeinde Schwarzenberg gewählt. Er übernimmt das Amt nur teilweise, damit es ihm möglich ist, die restliche Zeit weiterhin als Lehrer am BORG Egg zu unterrichten, er übe seinen Beruf als Lehrer gerne aus.

Deshalb wird eine Lösung gefunden, bei der er zum Teil als Lehrer und zum Teil für die Gemeinde arbeitet. Jeder der vier neu installierten geschäftsführenden Vorstände hat einen genau definierten Aufgabenbereich. Die Zuordnung hat sich dabei nicht beliebig, sondern aus der jeweiligen beruflichen Tätigkeit der Vorstandsmitglieder ergeben.

Ressortverteilung im Gemeindevorstand:

Bürgermeister **Mag. Markus Flatz**, Hof Nr.664, übernimmt die Bereiche Finanzen, Sport, Feuerwehr, Schulwesen, Schubertiade und ist zuständig für die Koordination zwischen den Vorständen und der Gemeindevertretung. Eine der Hauptaufgaben der nächsten Zeit liegt nach Angaben von Markus Flatz in seinem Ressort, nämlich in den Finanzen. Aufgrund der Mitfinanzierung der neuen Mittelschule in Egg müsse man versuchen, finanzielle Spielräume offenzuhalten.
Gemeinderat und Vizebürgermeister **Betr. oec. Siegfried Kohler**, Oberkaltberg Nr.793, ist zuständig für das Bauwesen und die Flächenwidmung.
Gemeinderätin **Marlies Sejkora**, Freien Nr.809, ist die Mitarbeiterin im Sozialwesen und kümmert sich um den Bereich Soziales, Zukunftswerkstatt und Gesundheit.
Gemeinderat **Klaus Lang**, Freien Nr.658, bemüht sich um die Bereiche Fremdenverkehr, Wirtschaft und Kultur.
Gemeinderat **Josef Anton Schmid**, Loch Nr.270, versucht die Bereiche Landwirtschaft und Umwelt zum Wohle der BürgerInnen zu vertreten.

Ob das Teilzeit-Bürgermeistermodell mit geschäftsführenden Gemeindevorständen auch für die weitere Zukunft gilt, lässt Markus Flatz offen. Es sei eine Lösung bis zur nächsten Gemeindewahl 2020. „Dann werden die Karten ohnehin neu gemischt“.

Die neue „Regierung“ von li. Siegfried Kohler, Marlies Sejkora, Markus Flatz, Klaus Lang und Josef Anton Schmid.

Nach der Sitzung werden die GemeindevertreterInnen und die ca.30 Zuhörer in das Foyer des Angelika Kauffmann Saales zu einem kleinen Umtrunk eingeladen. Wie es der Brauch ist, spielt die Musikkapelle für den neuen Bürgermeister noch ein Ständchen. Der Saalwirt Alexander Feurstein und sein Team servieren belegte Brötchen und als Draufgabe Schokomousse. Ein Bierchen oder Glas Wein ist auch dabei.

Die neu gewählten „Chefs“ Sigi und Markus schreiten mutig in die Zukunft

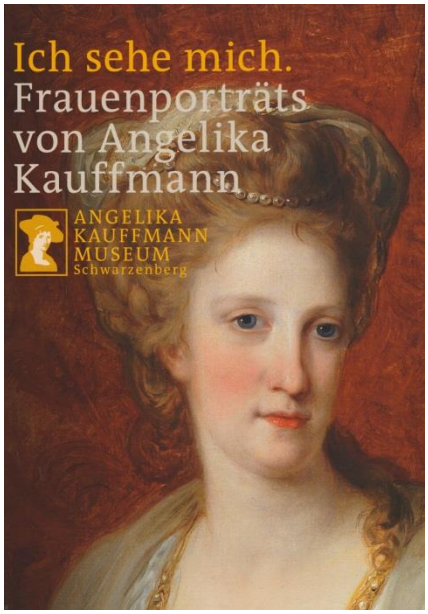
Musikkapelle beim Ständchen

was passiert wohl in Zukunft?

Bilder vom kleinen Umtrunk

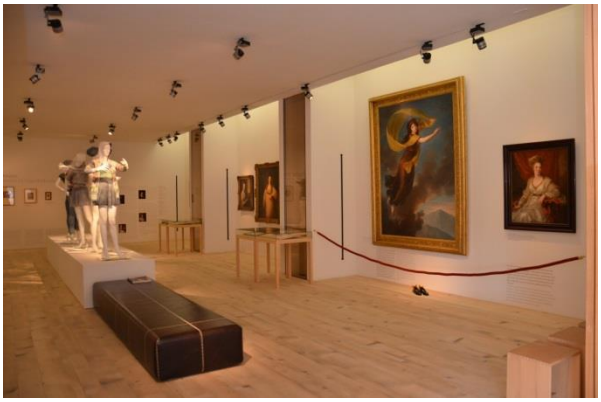
Grete Schulze und Christian Feurstein im Gespräch

8.5 Ich sehe mich, Frauenporträts von Angelika Kauffmann



[8] „Sie war eine begnadete Malerin, unermüdliche Handwerkerin, geschickte Selbstvermarkterin, eine charismatische Frau. In all ihren weiblichen Porträts ist darüber hinaus ein Geheimnis verborgen, denn Haltung und Ästhetik der Porträtierten spiegeln auch einen guten Teil ihrer selbst wieder, sind aus ihrem Herzen entliehen.
Nach dem letztjährigen, überaus erfolgreichen ersten Teil der Trilogie zu Porträts wendet sich das Angelika Kauffmann Museum in der aktuellen Sommerausstellung den unzähligen Frauenbildnissen der Künstlerin zu. Unter dem Titel „Ich sehe mich“ stehen die weiblichen Porträtierten und ihre Biografien im Zentrum der Aufmerksamkeit.

Wer sind wir?
Als überaus gelungen, neue Zugänge zum Museum zu vermitteln, haben sich die Kooperationen mit Schulen erwiesen. „Der Kontakt zu Eltern und Einheimischen gelingt am leichtesten über deren Kinder“, ist Kuratorin Petra Zudrell überzeugt.



So besuchte sie in Vorbereitung auf die Sommerausstellung das BORG Egg, um mit Schülern und Lehrern auch die aktuellen Rollenbilder zu betrachten und die Frage in den Raum zu stellen: Wer bin ich? In Anlehnung an die Erkenntnis, dass ein Großteil der Identität von den Jugendlichen heute über und Social Media online kreiert wird, widmete sich das Schulprojekt der reichen Formensprache dieser Jugendkultur. Die Gestik dieser Sprache wurde „vertont“, das heißt konkret, unter fachkundiger Anleitung der Werklehrerin Mag. Maria Meusburger-Bereuter, wurden diese Gesten in Hände aus Ton gearbeitet, da auch in den Porträts von Angelika Kauffmann Hände immer sehr aussagekräftig dargestellt sind. Eine Installation von Schaufensterpuppen, gestaltet von den Schülern des BORG Egg, bereichert nun die Ausstellung.

Komponiert und inszeniert
Zur Zeit Angelika Kauffmanns war die Historienmalerei, beispielsweise mit Themen aus der Mythologie, am höchsten angesehen und die Porträtmalerei galt es aufzuwerten. In enger Auseinandersetzung mit dem Werk Joshua Reynolds, Gründer der royal academy of arts,

[8] Emma Fechtig

einflussreicher Maler und Kunsttheoretiker, Freund und Förderer von Kauffmann, begann die Künstlerin in ihren Porträts eigene Akzente zu setzen. Sie verband Historien- und Porträtmalerei, indem sie den Modellen Rollen zuwies oder die vermögenden Frauen auf der Suche nach Identität, empathisch und mit prüfendem Blick malte. Besonderer Beliebtheit erfreute sich die sogenannte Turkerei oder Türkinnenmode, eine Orient-Begeisterung, ausgelöst durch die Reisebereichte von Lady Mary Wortley Montagu, die in Kauffmanns Werk eine bedeutende Rolle spielen sollte.

Rollenbilder

„Porträts zu malen, war für Angelika Kauffmann neben dem künstlerischen Anspruch auch Broterwerb“, sieht Kuratorin Petra Zudrell die hat arbeitende Malerin auch sehr realitätsbezogen. So hatte die auch musikalisch hochbegabte Angelika Verpflichtungen, neben sich einen Ehemann, einen fördernden und fordernden Vater und auch viele Verehrer. Sie war eine Frau, die es verstand, sich interessant zu halten. Wer war Angelika Kauffmann? Wer waren die porträtierten Frauen, wer die Auftraggeber?

Elisabeth Vigee-Lebrun: Fürstin Maria Josepha Hermenegilde von Liechtenstein 1793, Öl auf Leinwand, LIECHTENSTEIN. The Princely Collections, Vaduz

Angelika Kauffmann: Bildnis der Prinzessin Maria Josepha Hermenegilde von Liechtenstein, verm. Fürstin Esterhazy. 1795 Öl auf Leinwand LIECHTENSTEIN.. The Princely Collections, Vaduz

Die Porträts bieten Antworten in der Ich-Erzählform an, wie etwa das Bildnis der Prinzessin Maria Josepha Hermengilde von Liechtenstein vermählte Esterhazy: „Ich, Maria Josepha Hermengilde von Liechtenstein, wurde 1783 als 15-jährige mit Nikolaus II. Esterhazy verheiratet. Wir bekamen drei Kinder, doch unserer Ehe war alles andere als glücklich. Mein Mann hatte fast 100 Geliebte und der Gipfel der Frechheit war das große Bildnis der zuvor „abgeschafften“ Geliebten Cecile Smidt in der Rolle der Venus. Mein Brustbild ist aber sehr elegant geworden, finden sie nicht? An der Role der Ariadne gefiel mir vor allem der sich entfernende Theseus. 1811 trennte ich mich endgültig von meinem Mann.“ Die Studie zu Bildnis Cecile Smidt-Savoet erzählt von der anderen Seite: „Als Geliebte von Fürst Nikolaus

II. Esterhazy hatte ich eine undankbare Rolle. Alle sahen in mit eine wahre Geißel. Der Vater meines Liebhabers, Fürst Anton I. Esterhazy, stiftete den Kaiser an, mich „abzuschaffen“. Ich musste Wien Anfang 1794 verlassen und ging nach Rom. Hier lernte ich meinen Mann, den Franzosen Alexandre Ces kennen. Doch schon Ende des Jahren reiste mir mein ehemaliger Liebhaber samt Entourage nach. Für Esterhazys Kunstsammlung malte mich Angelika Kauffmann als „Venus bei der Toilette.“

Meisterhafte Allergorien

Elisabeth Vigee-Lebrun:
Porträt der Fürstin Karoline von Lichtenstein, geb. Gräfin von Manderscheidt-Blankenheim, als Iris
Öl auf Leinwand. LIECHTENSTEIN. The Princely Collections, Vaduz

Welche Gestalt, welche Bildkomposition vermag es, Gefühle und Tugenden zu verkörpern? Auch auf diese spannende Frage fand die Meistermalerin Kauffmann Antworten in Bildsprache. So ist in der Ausstellung unter anderem die Muse der Musik, eine Leihgabe des vorarlberg museum zu bewundern. Sie stellt sich vor als: „Louise von Diede, Reichsfreifrau zum Fürstenstein, Mutter von zwei Töchtern und Musikerin. Als Pianistin und Komponistin überzeugte ich auch Goethe. Auf einer meiner Italienreisen starb ich als 51-jährige.“ Und Juno, aus dem Besitz des Angelika Kauffmann Museum: „Gestatten, Juno, römische Göttin der Geburt, Ehe und Fürsorge, Gattin Jupiters und Königin der Göttinnen. Der Pfau ist mein Attribut. Ich wurde nach einem realen Vorbild gestaltet, nämlich nach dem Porträt von Susannah Leveson-Gower, dritte Frau von Granville Leveson-Gower.“

Ich sehe was, was du nicht siehst

Im Anblick von allem fließt die Gefühlswelt des Betrachtenden mit ein. So ist an den Anfang des umfangreichen Ausstellungskataloges ein Zitat von John Berger aus: „Sehen. Das Bild der Welt in der Bilderwelt“ gesetzt:“ Wir könnten vereinfachend sagen: Männer handeln und Frauen treten auf. Männer sehen Frauen an. Frauen beobachten sich selbst als diejenigen, die angesehen werden. Dieser Mechanismus bestimmt nicht nur die meisten Beziehungen zwischen Männern und Frauen, sondern auch die Beziehung von Frauen zu sich selbst. Der Prüfer der Frau in ihr selbst ist männlich – das Geprüfte weiblich. Somit verwandelt sie sich selbst in ein Objekt, ganz besonders in ein Objekt zum Anschauen – in einen „Anblick.“ Und es wird sich so verhalten, dass die Sichtweise auf die Welt im Außen und die innere Gedankenwelt des Ausstellungsbesuchers die Porträts „Einfärben“ und jeder kann behaupten oder staunen erkennen: „Ich sehe mich.“

8.6 Heimarbeit – Wirtschaftswunder am Küchentisch

Im historischen Teil des Angelika Kauffmann Museums wird eine Ausstellung zu „Heimarbeit nach 1945“ gezeigt. Diese spezielle industrielle Produktionsform hat im Bregenzerwald, auch in Schwarzenberg, eine lange Tradition und war bis vor wenigen Jahren weit verbreitet. Erinnerungen und Objekte dazu werden im Museum präsentiert.

[9] „Heimarbeit war in ganz Vorarlberg, aber speziell im Bregenzerwald über Jahrhunderte eine verbreitete Produktionsform. Allerdings denkt man dabei eher an traditionelle Darstellungen der Handstickerinnen in der Juppe, die im 19. Jahrhundert mit dem Stickrahmen feinste Gewebe für Schweizer Auftraggeber herstellten. Doch wie sieht es mit Heimarbeit nach 1945 aus? Sie ist in der regionalen Sozial- und Wirtschaftsgeschichte bisher wenig beschrieben worden.

Das bedeutet allerdings nicht, dass diese Arbeitsform in den vergangenen Jahrzehnten unbedeutend gewesen wäre, ganz im Gegenteil – praktisch jede/r in Vorarlberg weiß, was mit dem Begriff Heimarbeit gemeint ist. Mit dem Wirtschaftsaufschwung nach dem Zweiten Weltkrieg stieg die Zahl der Heimarbeiterinnen in Vorarlberg kontinuierlich, erreichte einen Höchststand in der zweiten Hälfte der 1960er-Jahre und blieb bis in die 1990er-Jahre ein fester Bestandteil des industriellen Produktionsprozesses.
Der Bregenzerwald gilt als Wiege der Industrialisierung in Vorarlberg. Seine Bevölkerung wurde im 19. Jahrhundert vor allem von Schweizer Stickerei Fabrikanten als Personalreserve genutzt. Im 20. Jahrhundert war es zunehmend die Stickerei-, Bekleidungs- und Wäscheindustrie aus dem Rheintal, die die Region über Heimarbeit und Zweigstellengründungen für sich erschloss.
Infolge des Wirtschaftsaufschwungs nach dem Zweiten Weltkrieg kam es in den 1960er-Jahren vor allem im Textilsektor zu einem dramatischen Mangel an Arbeitskräften. Auch der Ausbau der Metall- und Elektroindustrie und das Pendeln zu den besser bezahlten Arbeitsplätzen in der benachbarten Schweiz oder auch in Deutschland verschärften die Situation.

Diesem Engpass versuchten die Unternehmen mit verschiedenen Strategien zu begegnen: Eine häufige Maßnahme war, Arbeitskräfte mit einem eigenen Werksverkehr im Bregenzerwald und in anderen entlegenen Regionen einzusammeln und ins Rheintal zu holen. Ein nächster Schritt war die Gründung von temporären Zweigniederlassungen in industriearmen Ortschaften, ein dritter Schritt der Ausbau von Heimarbeitsplätzen.

[9] Mag. Barbara Motter, Historikerin mit den Schwerpunkten Wirtschaft und Sozialgeschichte.

Später wurden als weitere Strategie Niederlassungen in anderen österreichischen Bundesländern gegründet.
Parallel zur Industrialisierung schuf der aufkommende Fremdenverkehr Arbeitsplätze im Bregenzerwald. Speziell Frauen konnten mit der Vermietung von Gästezimmern ein selbständiges Einkommen erwirtschaften.
Unternehmen, die in den Bregenzerwald oder in andere Vorarlberger Talschaften expandierten, mussten sich auf einige Besonderheiten des Standortes einlassen.

Dazu zählte der sogenannte Heuurlaub. Die Arbeitskräfte sahen ihre Tätigkeit in der Industrie auch bei Vollbeschäftigung immer als Nebenberuf, Priorität hatte meist die Landwirtschaft.
Ein Vorteil von entlegeneren Standorten war für Unternehmen die geringere Fluktuation der Arbeitskräfte. Der Bregenzerwald war bei Auftraggebern von Heimarbeit auch deshalb beliebt, weil die Bereitschaft, rund um die Uhr – in der Nacht oder am Wochenende – zu arbeiten größer war als in den großen Industriegemeinden des Rheintals, wo die Menschen schon länger an geregelte Arbeits- und Freizeit gewöhnt waren“.

Auch hier in Schwarzenberg beschäftigten sich viele Frauen neben der Hausarbeit und der Landwirtschaft mit Heimarbeit. In den Anfängen war es die Pariser Stickerei mit den Stickmaschinen, später dann auch andere verschiedene Handarbeiten, so zum Beispiel für die Hutfabrik in Egg Sommerhüte nähen und aufputzen, für die Holzbügelfirma Metzler wurden die Schrauben und Haken in die Bügel geschraubt, für die Fa. Mießgang wurden Kinderkleider und Mäntel genäht, für verschiedene Elektrofirmen Schalter zusammengesetzt, um hier nur einige zu nennen. Ein großer Anteil in der Heimarbeit war aber hier in Schwarzenberg die Stickerei Industrie, hauptsächlich von der Fa. Hofer-Hecht und der Fa. Böhi.

Katharina Aberer (1917-1999) beim „Pariseren“

Viele Frauen konnten sich durch Nachsticken, Aufnähen und Ausschneiden oder Ausbrennen ihr Haushaltsgeld aufbessern und waren auch selber versichert. Heimarbeit ist Akkordarbeit und es kam dann schon hin und wieder vor, dass alle Familienmitglieder, einschließlich der Kinder mithelfen mussten, damit die Arbeit zeitgerecht fertig wurde. Es konnte auch vorkommen, dass bis spät in die Nacht hinein gearbeitet wurde und auch am frühen Morgen, bevor die Kinder zum Frühstück kamen. Mit dem Geld aus der Heimarbeit konnten dann zum Teil Anschaffungen gemacht werden, die man sich sonst nicht leisten konnte.

8.7 Faszination & Wahnsinn, Schwarzenberg in den Jahren 1914 bis 1918

Am Freitag den 17. November treffen sich ca. 80 Interessierte im Angelika Kauffmann Museum zur Eröffnung des dritten Teiles der Ausstellung „Faszination und Wahnsinn“ Schwarzenberg in den Jahren 1914 bis 1918. Simone Drechsel, Johann Aberer und der Grafiker Christian Feurstein haben im letzten Teil der dreiteiligen Ausstellung versucht, eine anspruchsvolle Dokumentation der letzten Tage des ersten Weltkrieges, der teilweisen Gefangennahme Schwarzenberger Soldaten und deren Heimkehr zu erfassen und zu berichten, was aus den Kriegsteilnehmern geworden ist.

Adolf Fetz und seine fünf Musikkollegen bringen drei Stücke, dem Abend entsprechend, zur Aufführung. Er versteht es immer wieder Musikstücke auszuwählen und deren Bedeutung zu erklären, um der Vernissage einen würdigen Rahmen zu verleihen.

Abordnung der Musikkapelle Schwarzenberg

Kuratorin Simone Drechsel bei der Arbeit

Die Kuratorin Simone Drechsel stellt in der Eröffnungsrede die unumgängliche Frage zum ersten Weltkrieg: Wofür?
Die heimkehrenden Soldaten müssen mit gravierenden Veränderungen zurechtkommen. Anstelle der Monarchie und des Kaisers, für den sie gekämpft haben, gibt es nun eine Republik und einen Staatskanzler. Mancher hat seine Frau, Kinder oder die Eltern durch Krankheit und Tod verloren und es kommt nicht selten vor, dass die Kinder ihre Väter nicht mehr erkennen. Viele Höfe sind heruntergekommen, da die Frauen die notwendigen Arbeiten auf Grund von Material- und Arbeiterkräftemangel nicht ausführen können und nicht wenige müssen aus wirtschaftlicher Not heraus versteigert oder verkauft werden. Der Krieg hat die Menschen auch psychisch verändert. Die Soldaten müssen mit dem Erlebten alleine zurechtkommen und dies tun sie auf unterschiedliche Art und Weise.

So kehrt Benedikt Düringer von Unterkaltberg am 3. November 1918 nach Schwarzenberg zurück und erzählt den staunenden Männern auf dem Kirchplatz **„Der Krieg ist aus“.** Er weiß zu dem Zeitpunkt noch nicht, dass viele seiner Kameraden 3 Tage später im Bereich Madonna di Campiglio in italienische Gefangenschaft geraten, obwohl der Krieg für beendet erklärt wird. Für 17 Schwarzenberger Standschützen beginnt die schreckliche Zeit der Gefangenschaft in Albanien. Andere wiederum müssen weiter im ehemaligen Feindesland Italien bei schlechter Kost, Hunger, Durst und fern der Heimat eineinhalb Jahre, teilweise unter unmenschlichen Bedingungen Gefangenendienste verrichten. Mehr Glück haben die Soldaten, die sich am 3. November, oder schon vorher auf eigene Faust auf den Heimweg machen oder sich zu dem Zeitpunkt nicht direkt an der Front befinden. Von den Soldaten, die schon während des Krieges in russische Gefangenschaft geraten, im unbekannten Sibirien Arbeitsdienste bei schlechten Bauern verrichten, kommen die Letzten erst im Herbst 1920 zurück nach Schwarzenberg oder bleiben gar vermisst.

Die interessierte Besucherschar

Teile der Eröffnungsrede von Oberst, Oberamtsrat Alwin Denz:

[10] „Nach dem Zusammenbruch der fast 640-jährigen Habsburgermonarchie und dem beispiellosen Waffengang der Völker als Urkatastrophe des 20. Jahrhunderts mit landesweit 5.056 Kriegstoten, davon 54 aus Schwarzenberg, sowie zahlreichen invaliden, kranken, unterernährten und traumatisierten Soldaten, die großteils aus entsetzlicher und unmenschlicher Kriegsgefangenschaft z.B. in Italien, Albanien und Russland in ein Zivilleben entlassen wurden, das noch keine moderne Prothetik, berufliche und medizinische Rehabilitation sowie Supervision kannte und wo sie sich nach Jahren der Mangelwirtschaft, unsäglichen Leids und des Kriegstraumas entfremdet von ihren Familien wieder zurecht finden mussten, zerbrach auch die regionale kameradschaftliche Vereinigung.

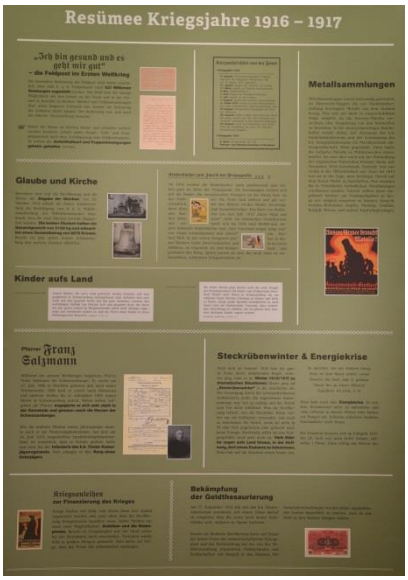
Neugründung des Kameradschaftsbundes auf Ortsebene 1925:

Die Schicksalsgemeinschaft der glückvoll heimgekehrten und überlebenden Weltkriegssoldaten fand sich in dieser Situation Mitte der 1920er-Jahre im Bregenzerwald, so auch 1925 in Schwarzenberg, zusammen, um in jeder Gemeinde einen eigenen Krieger- und Soldatenverein bzw. Kameradschaftsbund als Träger soldatischer Tradition sowie pietätvoller Erinnerungs- und Gedenkkultur zu gründen.

[10] Teile der Eröffnungsrede von Oberst, Oberamtsrat Alwin Denz:

Der Vereinszweck wurde mit der Förderung der Kameradschaft unter den Mitgliedern, der Instandhaltung des Kriegerdenkmales als Zeichen des Gedenkens an die gefallenen und vermissten Kameraden sowie der Erweisung der letzten Ehre für verstorbene Mitglieder umschrieben.
Hinzu kam die Unterstützung von notleidenden Kriegsversehrten, Kriegerwitwen und Kriegswaisen in Ermangelung eines entsprechenden staatlichen Armenwesens.
Als äußeres Zeichen der Verbundenheit der Kriegskameraden wurde 1927 in Schwarzenberg im Beisein zahlreicher Honoratioren die Kriegerfahne nach Vorgaben des Kunstmalers Bartle Kleber und gestickt von Barbara Stülz aus Mellau eingesegnet.
Die ersten Vereinsverantwortlichen waren Georg Düringer und Fähnrich Fridolin Metzler, als Fahnenpatin stand Scholastika Metzler (später Vögel) zur Verfügung.
Der von weitblickenden, heimatverbundenen und solidarisch gesinnten Weltkriegsteilnehmern gegründete Kameradschaftsbund bot seinen Mitgliedern neben korporativen Ausrückungen auch die Möglichkeit der Intervision, d.h., sie konnten sich im Kameradenkreis über die erlebten Grausamkeiten und die intensiven Erfahrungen mit Tod, Elend und Strapazen gemeinsam austauschen, sich als geschlagene Soldaten aufrichten und im Sinne gelebter Kameradschaft einen neuen Lebenssinn finden.
Darüber hinaus war der Kameradschaftsbund in dieser Zeit maßgeblich an der bundesweiten Einführung von Invaliden-, Witwen- und Waisenrenten sowie an der Verpflichtung zur Einstellung von Invaliden als besonderer Schritt in Richtung Sozialstaat beteiligt.
Der Kameradschaftsbund hat in weiterer Folge auch zur Bewältigung der psychischen Folgen des Krieges beigetragen, z.B. durch die Unterstützung der Behandlung sogenannter „Kriegszitterer“, sowie zu einem im Inneren und Äußeren sicheren Staat aufgerufen, der sich an der solidarischen Hilfeleistung bei nationalen und internationalen Katastrophen und Konflikten nach seinen Möglichkeiten und Kräften beteiligt.
Gleichzeitig hat das Österreichische Schwarze Kreuz-Kriegsgräberfürsorge mit bedeutender Unterstützung des Kameradschaftsbundes seine wichtige pietätvolle Arbeit für den Frieden, für Völkerverständigung und Versöhnung im Wege der Instandhaltung und Pflege der Gräber der Kriegstoten im In- und Ausland aufgenommen.
Und trotz allem ist 25 Jahre nach dem Ersten der schicksalhafte Zweite Weltkrieg vom Zaun gebrochen worden. Mit noch mehr Toten, Opfern, Kriegsschäden und gesellschaftlichen Verwerfungen“.

Die 1927 eingeweihte Fahne des Kameradschaftsbundes



Rückblicktafel 2015/16

v. li. BGM Markus Flatz, Organisator Johann Aberer, Kuratorin Simone Drechsel, Oberst OAR Alwin Denz

Die ganze Ausstellung wäre nicht möglich, wenn nicht viele fleißige Hände im Hintergrund ihren Teil dazu beitragen. Ein Dank gilt der Gemeinde Schwarzenberg unter Bürgermeister Markus Flatz, dem Büroteam der Gemeindekanzlei Marina Stiehle, Christine Kleber, Beate Kopf und Hildegard Griffin für ihre wertvolle Mithilfe. Ohne die Leihgaben von Fotos, Texten, Büchern und sonstigen Utensilien stünden wir als Ausrichter der Ausstellung wahrscheinlich schlecht da. Während der Besuchszeit braucht es natürlich auch eine Betreuung der Museumsbesucher, das vollbringen Anni Aberer und Isolde Moosbrugger zur vollsten Zufriedenheit.

li. Kassier Kaspar Kleber, Obmann Artur Metzler, Kameradschaftsbund Schwarzenberg

Karte über Kampfgebiete und Gefangenschaften der Schwarzenberger Soldaten

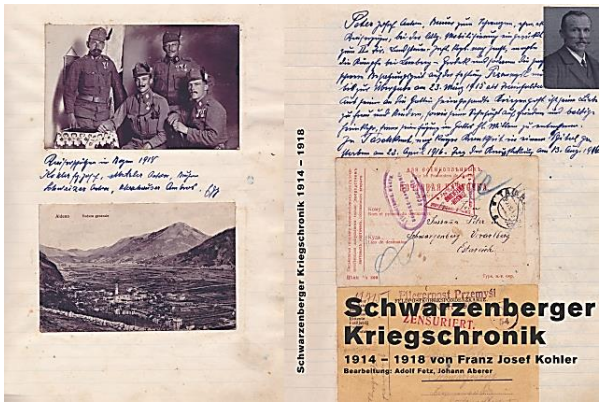
Leider stirbt Artur Metzler (1949-2017) kurze Zeit nach der Eröffnung der Ausstellung am 16. Dezember an einem Herzversagen. Er ist 22 Jahre Obmann des Kameradschaftsbundes, 13 Jahre Oberschützenmeister und 10 Jahre Jugendtrainer des Schützenvereines, auch widmet er sich intensiv der Pflege des Kriegerdenkmales. Mit ihm verlässt einer diese Welt, der das „Ehrenamt“ ernst genommen hat und damit ein großes Vorbild für die Nachfolgenden ist. „Wer nicht kämpft, hat schon verloren“, so sein Motto bei den Wettkämpfen der Jungschützen.

8.8 Schwarzenberger Kriegerchronik 1914-1918

Franz Josef Kohler, der selber von 1915 bis 1918 Kriegsteilnehmer ist, schreibt nach dem Ende des ersten Weltkrieges drei Bücher über die Kriegsgeschehnisse. Dazu besucht er viele von den Kriegsereignissen gezeichnete Familien, um mehr über die Kriegsteilnehmer zu erfahren. Von jedem der 332 eingerückten Männer und Burschen von Schwarzenberg berichtet er über die Stationen ihrer Aufenthalte. Jedes Kriegsgebiet, in dem Schwarzenberger kämpften, in Gefangenschaft geraten oder verwundet werden, beschreibt er ausführlich und genau. Diese Berichte, mit ihren darin aufgezeichneten Schicksalen, sollen spätere Generationen nicht in Vergessenheit geraten lassen.
Franz Josef Kohler: *„So sammelte ich mit der Zeit schönes Material, schlichte Erzählungen, Heldentaten und von jedem etwas aus seiner Kriegszeit“.*

Franziska Metzler, Johann Aberer

Adolf Fetz, ehemaliger Volksschuldirektor und der Dorfchronist Johann Aberer ist es ein Anliegen, Teile dieser „Geschichtsbücher“ zu übersetzen und in gedruckter Form der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Dass die Bücher nach 60 Jahren der Öffentlichkeit präsentiert werden können, ist Franziska Metzler geb. Kohler, Tochter von Franz Josef Kohler, zu verdanken. Sie hält das Geschriebene vom Vater immer in Ehren und ihr ist es auch recht, dass „das ault Glump“ gewürdigt wird.
Die genauen Daten der einzelnen Krieger werden von Johann Aberer in mühevoller, dreijähriger Arbeit zusammengetragen und in eine Buchform gebracht. Es ist schwierig, die von Franz Josef Kohler genannten Personen Familien und Häusern zuzuordnen. Auch ist es fast nicht möglich, von jedem Kriegsteilnehmer ein Bild zu besorgen, um der genannten Person ein „Gesicht“ zu verleihen.



„Ich hatte nur die Volksschule besucht, begann zu schreiben, ziel- und planlos, und wenn meine Arbeit auch mangelhaft und Stückwerk ist, so soll es doch späteren Generationen Zeugnis geben vom Weltkrieg 1914 bis 1918“.

Diese Gedanken von Franz Josef Kohler haben in mir, dem Dorfchronisten Johann Aberer die Verpflichtung reifen lassen, alles in eine Buchform zu bringen.

9 Vereine

9.1 60 Jahre Ortsstelle Rotes Kreuz Schwarzenberg

Das muss gefeiert werden. Ein zweitägiges Dorffest auf dem Schulhof soll dem Anlass entsprechend veranstaltet werden. Am Samstag den 8. Juli wird das Fest abends mit dem Fassbieranstich durch den Vizebürgermeister Markus Flatz eröffnet.

Die Quergänger

Das volle Zelt am Samstag (Fotos Johannes Fink)

Die zahlreichen Besucher, ob jung oder alt, werden von der jungen Band „die Quergänger“ den ganzen Abend mit verschiedenster Musik relativ laut berieselt. Einige ältere und jüngere Festbesucher lassen es sich nicht nehmen, auf den Bänken mit zu schunkeln und zu klatschen. Die Bedienungs- und Küchenflotte der freiwillig arbeitenden Rot Kreuz Mitarbeiter lässt beim Publikum keine Wünsche offen. Wiener Schnitzel, Würste Bier und vieles mehr stehen auf der Speise- und Getränkekarte. Das zum Bersten volle Zelt leert sich erst zu dem Zeitpunkt ein bisschen, als die Bar eröffnet wird.

Am Sonntag beim Frühschoppen kommen alle Blasmusik Fans auf ihre Kosten. Zu den Klängen der „Bradlberger Musig“, bei der auch der Schwarzenberger Kapellmeister Bernhard Vögel mitwirkt, werden wieder Unmengen von Schnitzel und Bier serviert und auch gerne gegessen und getrunken. Die Kinder vergnügen sich derweil auf dem Spielplatz oder lassen sich in der Schminkecke des Mikivereines zu Katzen und Ähnlichem bemalen.

Am Nachmittag zeigen Mitglieder des Roten Kreuzes und der Jungfeuerwehr in einer Schauübung, dass niemand Angst haben muss, wenn es um die schnelle Rettung von

Verletzten geht. Nebenbei werden auch die neuesten Geräte vorgestellt. Um 14.00 Uhr landet der Notarzt-Hubschrauber Christophorus 8 in der Wiese vor dem Festzelt. Leider währt die Freude der Kinder und Erwachsenen, einmal einen Rettungshubschrauber aus der Nähe anzuschauen, nicht lange, da die Crew zu einem Rettungseinsatz gerufen wird der natürlich vordringlicher ist als den Leuten die Einrichtung des Fluggerätes zu zeigen. Anschließend geht das schöne Fest mit Kaffee und Kuchen für die einen und ein zwei... Achtel Wein für die anderen am späten Nachmittag zu Ende. Ein großes „Danke“ den Mitgliedern des roten Kreuzes für die Durchführung dieses Dorffestes. Es ist nicht leicht jedes Jahr einen Verein zu finden, der sich diese Arbeit antut. Hervorzuheben ist auch die Tatsache dass an keinem Tag Eintritt verlangt wird.

9.1.1 60 Jahre rotes Kreuz (kurzer Einblick)

Die Rotkreuz Ortsstelle Schwarzenberg wird am 19. Mai 1957 im Gasthof Ochsen gegründet.

Gründungsobmann ist Josef Bär von der Berghalde, mit 20 Vereinsmitgliedern kann er die Zukunft des neuen Vereines gestalten. Ziel ist es, den Menschen im Ort schnelle und kompetente Hilfe leisten zu können.
1965 übernehmen die Mitglieder beim Autorennen auf das Bödele den Ambulanzdienst.
1978 wird das erste eigene Probelokal im Keller der Schule eingerichtet. Viele Monatsabende werden hier veranstaltet und für Ernstfälle geprobt, auch das Feiern darf zeitweise nicht zu kurz kommen.
1987 leisten die Mitglieder Ambulanzdienst beim Weltcuprennen der Damen.
1989 wird Hansjakob Kohler, Bächler, Ortsstellenleiter von Schwarzenberg.
1990 wird ein AmbuMan angeschafft Das Übungsmodell wird speziell für das Reanimationstraining mit größeren Gruppen konzipiert. Ideal also für das Erste-Hilfe Training.
Der Bezug des neuen Rotkreuz Heimes 1995 bringt für die Mitglieder mehr Platz. Es können Erste Hilfe Kurse für die Bevölkerung und auch für Führerscheinneulinge in den eigenen Räumen angeboten werden.

Ab 2000 gibt es die erste First Respondergruppe in Schwarzenberg. Die First Responder überbrücken im Notfall wichtige Zeiten und setzen die ersten lebenswichtigen Maßnahmen bis zum Eintreffen der gleichzeitig alarmierten Rettungsmannschaft. Vielen Patienten kann durch das rasche Handeln schnell geholfen werden.
2004 übernimmt Walter Bär, Sohn von Josef Bär, das Amt des Ortsstellenleiters.
Seit 2010 leitet Manfred Metzler, Buchen, die Geschicke vom Roten Kreuz in Schwarzenberg.

Im Jahr 2016 werden von den Mitgliedern folgende freiwillige, ehrenamtliche Stunden geleistet:

Ausbildung/Übungen	1.581 Std.
Breitenausbildung	72 Std.
Dienste, Pistendienste, Blutspenden	168 Std.
First Responder	101 Std.
RKT-Dienste	1.594 Std.
Sitzungen	199 Std.
Verwaltung	206 Std.

Mehrere Mitglieder leisten in der Rotkreuz-Abteilung Bregenzerwald in Egg jeweils ca. 200 bis 300 Stunden ehrenamtlich Dienst im Rettungs- und Krankentransport.

Rotkreuzmitglieder anlässlich der Jahreshauptversammlung2016, hint. li. Alfons Greber, Thomas Bär, Ulrich Peter, Ludwig Kohler, Hans Jakob Kohler, Leo Greber, Günter Peter, Thomas Berchtold, Arthur Berchtold, Walter Bär, Gottfried Feurstein, Edwin Metzler, Herbert Greber, Rudolf Metzler, vorne li. Johannes Fink, Josef Wolf, Wolfgang Metzler, Thomas Aberer, Manfred Metzler, Werner Berchtold, Sabine Peter, Helga Schwarzmann, Edith Greber, Marlies Bereuter, Hubert Schneider. Es fehlen 10 Mitglieder.

Jährlich führt der Verein in Zusammenarbeit mit der Blutbank Feldkirch eine Blutspendenaktion durch. Mit 177 Spendern erreicht dieser im Dezember 2016 ein Rekordergebnis.

Retten Sie leben! Spenden Sie Blut.

Blutspendenaktion im Hirschen um 1965

Blutspendenaktion im Angelika Kauffmann Saal 2016

10 Sport

10.1 Jasmin Berchtold Dritte in der Ramsau

Jasmin Berchtold erreicht bei den Österreichischen Langlaufmeisterschaften am 21.- 22. Jänner in Ramsau am Dachstein zwei Bronzemedaillen in der Damenklasse.
Der Staatsmeistertitel geht an Anna Seebacher aus Salzburg vor Lisa Unterwerger aus der Steiermark. Jasmin ist nach einer Grippe von Weihnachten bis Dreikönig wieder im Aufbautraining. Die 10 km-Einzelbewerbe Klassisch am Samstag sind nach der Landesmeisterschaft der erste Wettkampf auf einer FIS-Strecke und es geht dementsprechend noch schwer. Das erklärt auch, dass Jasmin nur 6.-beste Österreicherin mit relativ großem Rückstand war. Bei der Verfolgung über 7,5 km Skating am Sonntag läuft es schon wesentlich besser und Jasmin markiert dort bereits die drittbeste Laufzeit aller Österreicherinnen. *VOL.at © Bernd Hofmeister*

10.2 Jasmin Berchtold will hoch hinaus

Jasmin Berchtold will demnächst im Langlauf-Weltcup starten und bei der Heim-Weltmeisterschaft 2019 in Seefeld für Furore sorgen.
Der Saisonstart verläuft für die sympathische Langläuferin Jasmin Berchtold aus gesundheitlichen Gründen nicht nach Wunsch. Die 20-jährige Wälderin misst sich seit heuer erstmals in der allgemeinen Klasse mit ihren Konkurrentinnen. Jasmin hat ganz klare Ziele: Die Etablierung im Continentalcup und auf die vorderen Endränge vorzuarbeiten hat vorerst Vorrang. In den kommenden zwei Jahren will Berchtold den nächsten Schritt machen und sich auch ins Rampenlicht schieben. Vor allem Starts im Weltcup sollen es werden. Bei der Heim-WM in Seefeld gilt es für Jasmin Berchtold die nationalen und Ländle-Farben bestmöglich zu vertreten. „Ich will zu den Besten meines Sports gehören und trainiere, um am Tag X wenn es wirklich zählt, mein volles Potenzial abrufen zu können“, sagt die 20-jährige Jasmin Berchtold.
In der Vorbereitungsphase hat Jasmin versucht, die Qualität des Trainings noch mehr zu steigern. Durch die Zusammenarbeit mit Trond Nystad, dem nordischen ÖSV Koordinator und früheren Nationaltrainer der Norweger, hat Jasmin neue Aspekte in Sachen Langzeitausdauer, Krafttraining und Technik in den Trainingsalltag übernommen. Neue Wege sollen zu sportlichen Erfolgen beitragen. Ihr Fokus lag in den letzten Jahren immer auf der Distanz, aber auch bei Sprintrennen konnte sie gute Ergebnisse erreichen. Laut Berchtold ist es im Langlauf durchaus von Vorteil ein Allrounder zu sein. Sei es bei der Tour „de Ski“ oder beim Zielsprint eines 30 Kilometer Rennens. „Ich werde hart daran arbeiten und all diese Aufgaben im Training berücksichtigen.“ VOL.at © Bernd Hofmeister

27. Februar 2017: Jasmin Berchtold gewinnt das zum Austria Cup zählende Heimrennen in Sulzberg klar für sich und tankt Selbstvertrauen für die kommenden Aufgaben.

10.3 Österreichische Meisterschaften, Gold für Johanna Greber

15. Februar: Die 17-jährige Johanna Greber Buchen Nr.46, wird bei den österreichischen Meisterschaften der Jahrgänge 1999 und 2000 im Super G in St. Lamprecht Erste und holt sich Gold. Es ist das erste Rennen, das sie nach ihren Rückenproblemen bestreitet. Im Riesentorlauf scheidet sie in aussichtsreicher Position aus. *© Philipp Steurer*

Erster Sieg für Johanna Greber bei einem FIS-Rennen:

Johanna Greber vom SC Schwarzenberg gewinnt am 15. April den Riesentorlauf in Meiringen gegen starke Schweizer Konkurrenz, fährt im zweiten Durchgang Laufbestzeit vor der zweitplatzierten Eliane Christen. Johanna gewinnt mit 6 hundertstel Sekunden Vorsprung auf die Schweizerin.

10.4 Gute Ergebnisse für Desiree Bösch und Simon Berchtold bei Olympiade

Bei den Special Olympics Weltwinterspielen (SOWWG) 2017 in der Steiermark erreichen Desiree Bösch (Dorner) und Simon Berchtold tolle Ergebnisse.

Die 18 jährige Desiree erreicht in der Klasse Advanced F1 die Silbermedaille im Super-G und die Bronzemedaille im Riesentorlauf. Für sie ist es der erste Einsatz bei Olympischen Spielen.
Bei nationalen Wettbewerben erreicht sie 2015/16 schon einige Medaillen.

Der 28 jährige Simon erreicht in der Klasse Advanced F4 im Riesenslalom die Silbermedaille, in Super-G scheidet er auf dem Weg zu einer sicheren Medaille leider aus.

Schon 2009 erreicht Simon bei den Olympischen Spielen in den USA im Slalom Gold und im Super-G Bronze.
2016 platziert sich Simon bei den Pre-Games in Schladming auf dem Gold- und Silbertreppchen in seinen Spezialdisziplinen. Diese Spiele sind gleichzeitig die „Generalprobe“ für die Special Olympics Weltwinterspiele 2017.
Er erreicht in seiner bisherigen Sportlerlaufbahn auch viele gute Platzierungen bei nationalen und internationalen Veranstaltungen.
Hauptberuflich ist Simon begeisterter Senn in der Sennerei „Alpenkäse Bregenzerwald“ in Bezau.

Foto Alpenkäse Bregenzerwald, Simon Berchtold.

10.5 Bianca Steurer starke Fünfte in St. Pölten

21. Mai 2017
Platz 5 und ein starkes Rennen von Bianca Steurer beim Ironman 70.3 St. Pölten. Bianca Steurer überzeugte vor allem mit einer sehr starken Laufleistung (Halbmarathon 1:25) und zeigte ihre bisher beste Leistung beim Ironman in 70.3 St. Pölten.
© *Privat*

10.6 Bianca Steurer wird beim Ironman in Rapperswil-Jona (CH) vierte.

Drei Minuten fehlen Bianca Steurer beim Ironman in Rapperswil auf das Podest. 1,9km Schwimmen, 90km Radfahren (2 Runden), 21km Laufen (2 Runden).
Nach dem Schwimmen kommt sie als 6. aus dem Wasser, knapp 1 ½ Minuten hinter den ersten 3 Damen. Auf dem Rad zeigt sie wie gewohnt eine starke Leistung und erzielt die 4. schnellste Radzeit an diesem Tag und schiebt sich somit an die 4. Stelle. Beim Laufen lässt sie nichts mehr „anbrennen“ und platziert sich knapp 8 Minuten hinter der Siegerin Daniela Ryf aus der Schweiz auf dem 4. Rang.

10.7 Ein Podium lag kurze Zeit für Bianca Steurer in Reichweite

Bianca Steurer beschließt die Triathlon-Saison mit einem Top-10-Platz beim Ironman in Arizona (USA).
Bianca Steurer wird gute Achte (3,8km Schwimmen, 180km Radfahren, 42km Laufen). Als letztes Rennen der Saison startete Bianca beim Ironman Arziona.
Nach dem 3,8km Schwimmen steigt sie als siebte mit 7 Minuten Rückstand aus dem Wasser. Das ist eine sehr gute Ausgangsposition für ihre Paradedisziplin, das Radfahren. Auf den ersten 90km schiebt sie sich zwischenzeitlich sogar auf den 4. Rang vor. Letztendlich steigt sie mit einer hervorragenden Zeit von 4:58 Std. für die 180km, mit nur 17 Minuten Rückstand auf die Führende Jen Annett, als 6. vom Rad. Bei der Hälfte des Marathons muss sie etwas zurückstecken und 2 Konkurrentinnen vorbeiziehen lassen. Am Ende hat sie eine Zeit von 9:32 Std. und platziert sich auf dem guten 8. Rang. Sie kann somit ihre Erwartungen erfüllen und blickt positiv auf die kommende Saison 2018. ©*Privat*

10.8 FC Schwarzenberg will Aufstieg

Sieben Saisonen lang, von 1999 bis 2006, schnupperte „ Mevo FC Schwarzenberg“ schon Luft in der Landesliga. Am Anfang des 21. Jahrhunderts war Schwarzenberg der sechstbeste Klub im Bregenzerwald. „Wir wollen zumindest wieder in die 1. Landesklasse“, sagt Schwarzenberg-Vizeobmann Benedikt Zündel. Vier Saisonen spielt Schwarzenberg nunmehr schon in der 2. Landesklasse und in dieser Meisterschaft liegt die Truppe von Coach Dietmar Hochmayr auf dem sechsten Rang. Zwei Drittel aller Kaderspieler sind in Schwarzenberg sogenannte Eigenbauspieler.

hintere Reihe v.l.: Hubert Peter, Martin Kempf, Diogo de Lima, Michael Sulzer, Jonas Bendhim, Josef Berchtold, Clemens Olsen, Adrian Braun, Simon Bischof, Thomas Fetz, Lukas Berchtold, Dietmar Hochmayr (Trainer), Peter Wolf; vordere Reihe v.l.: Hannes Winsauer, Hannes Flatz, Ralph Zündel, Martin Wolf, Markus Greber, Thomas Flatz, Renald Zündel, Klaus Hirschbühl, Michael Sieber, Martin Peter

Die Kaderplanungen laufen und es sollen aber vermehrt die jungen Eigenbauspieler die Chance bekommen im Eins zu spielen, so Benedikt Zündel. Er bildet zusammen mit Hubert Peter (Sportchef), Andreas Berchtold (Marketing) und Michael Sieber (Wirtschaft) seit drei Jahren ein Vierer-Gremium. Klein aber fein ist die Sportanlage Kräherau in Schwarzenberg.

Fotos FC Home Page, gekürzter Bericht Thomas Knobel

Ein Haupt- und Trainingsplatz ist laut Benedikt Zündel ausreichend, um den Aktiven eine gute Basis für den Amateurfußball zu bieten. Einen großen Wert legt man in Schwarzenberg auf die Ausbildung der knapp hundert Nachwuchsspieler. Das Fußballzentrum Mittelwald mit Egg, Andelsbuch und Schwarzenberg in den Altersstufen U-14, U-16- bzw. U-18 trägt seit Jahren große Früchte. Viele junge Talente konnten schon den Sprung in die erste Kampfmannschaft schaffen. Großgeschrieben wird auch der Frauenfußball in Schwarzenberg. Die Unter-16-Mädchen wurden in den neugeschaffenen U-16 Ligen überlegener Meister. Die zweite Frauenmannschaft von Schwarzenberg bildet mit Andelsbuch und Mellau eine Spielgemeinschaft und man spielt in der Vorarlbergliga.

11 kurz notiert

11.1 Die Sternsinger sagen DANKE!

Auch dieses Jahr sind die Sternsinger wieder von Silvester bis Dreikönig im ganzen Dorf unterwegs. Durch die Unterstützung der gesamten Bevölkerung kann ein Gesamtbetrag von 12.721,57 Euro erzielt werden. Mit diesem Geld werden Menschen in Afrika, Asien und Lateinamerika unterstützt.
Marita Peter, Schwarzen Nr.103, Tanja Kröss, Schwarzen Nr.97 und Sarina Berchtold, Beien Nr.224 betreuen ab 2016 als motiviertes Team die Sternsinger. Ihnen gilt ein großer Dank, auch allen Begleitpersonen, die die Sternsinger auf ihrem Weg begleiten ein herzliches Vergelts Gott.

11.2 Wasserknappheit am Enethalb

Jänner 2017: Auf Grund der ausgebliebenen Niederschläge vor dem Wintereinbruch hat die Wassergenossenschaft Enethalb unter der Leitung von Obmann Gerhard Sutterlüty einen sehr geringen Wasserzulauf in ihren Quellgebieten. Deshalb bitten wir die Mitglieder, sorgsam mit dem Trinkwasser umzugehen.

Die im Jahre 1961 gegründete Wassergenossenschaft Enethalb versorgt derzeit 129 Gebäude mit Trinkwasser. Aktuell bezieht die Wassergenossenschaft ihr Wasser von Quellen in den Weilern Unterer Geißkopf, Bilgeri und Gsäss. Von diesen Quellen gelangt das Wasser über UV Anlagen in zwei Hochbehälter.

Hochbehälter Bilgeri, gebaut 2003

Sechs Kilometer Leitungsstränge versorgen die Gebäude und Landwirtschaftsbetriebe mit Wasser. Hier bittet die Wassergenossenschaft alle Abnehmer um Verständnis bei etwaigen Unterbrechungen der Versorgung. In unserem eigenen Interesse versuchen wir bei Störungen diese umgehend zu beheben – leider ist dies nicht immer möglich. Wenn es der Quellzulauf zulässt, hat die Wassergenossenschaft Enethalb auch die Möglichkeit, aufbereitetes Trinkwasser nach Egg zu liefern. Wir als Versorger sind laut Trinkwasser Verordnung verpflichtet, das Wasser regelmäßig untersuchen zu lassen. Die Untersuchungen werden jährlich vom Umweltinstitut des Landes Vorarlberg durchgeführt und beinhalten sensorische, physikalische und mikrobiologische Parameter.

11.3 Advent in Schwarzenberg

[11] „Der über zwei Tage dauernde Adventmarkt in Schwarzenberg hat in den vergangenen Jahren einen Bekanntheitsgrad weit über die Landesgrenzen hinaus erreicht. Ausgesuchte Aussteller und die außergewöhnliche Kulisse beim Schwarzenberger Adventmarkt sind es mehr als wert sich dort in den Abendstunden aufzuhalten. Neben der historischen Kulisse am weihnachtlich beleuchteten Dorfplatz zeigt sich die Natur zusätzlich von ihrer allerschönsten Seite.

Eine weiß verschneite Landschaft und ein strahlend heller Vollmond verwandelt den Marktplatz in ein wahres Märchenland. Trotz der winterlichen Kälte sind zahlreiche Besucher gekommen, um sich an den Marktständen bei all den besonderen Ausstellern auf das kommende Weihnachtsfest einzustellen. Regionale Kunsthandwerker zeigen ihre ausgefallenen Arbeiten, gestrickte und genähte Kunstwerke, kreativ gewickelte Kränze, liebevoll gebackene Weihnachtskekse, kunstvolle Papierarbeiten und feine handgemachte Seifen regen zum Kaufen von Weihnachtsgeschenken an.

In den umliegenden Lokalitäten wird einiges an Programm geboten, so gibt es z.B. im Hotel Gasthof Hirschen Texte zu und mit einer „besonderen“ Zeit – Kinder lesen für Kinder unter der Leitung von Norbert Mayer oder der Krankenpflegeverein lädt in den Kronen-Stuben zum Advent Café.

Selbstgemachte Adventkränze und Gestecke gibt es im Kronenkeller zu Gunsten „Star of Hope Children´s Home“ zu erwerben. (Ein Projekt der verstorbenen Schwester Maria Pacis Vögel in Kenia). Insgesamt kommen 4.500 Euro bei der „Kranzaktion“ zusammen, wobei 3.000 für dieses Projekt gespendet werden. Der Rest von 1.500 Euro wird zur Unterstützung des Priesterstudenten Abraham Aberea Orgino verwendet. (Der Pfarrverbund Andelsbuch-Schwarzenberg übernimmt für ihn die Patenschaft während des Studiums in Innsbruck).

Frauen der Pfarrcaritas beim Verkauf der Gestecke und Adventkränze.

Der Marktplatz im Zentrum von Schwarzenberg wird zum Ort der Begegnung, bei einem traditionellen Glühmost und einem würzigen Raclettebrot oder gebratenen Maroni genießen die Besucher das besondere Ambiente in Schwarzenberg. Die vorweihnachtliche Stimmung wird zusätzlich durch die musikalische Umrahmung verschiedener Bläsergruppen hervorgehoben“.

[11] VN Reporterin Marianna Moosbrugger, Texte vom Chronisten leicht verändert. Foto oben Schwarzenberg Tourismus

12 Kurioses

12.1 Votivbild aus Bildstock entnommen?

Ein angeblicher Votivbilddiebstahl in Schwarzenberg löst sich in Wohlgefallen auf: Eine bislang unbekannte Täterschaft entfernt das Schutzgitter bei einem Bildstock in Schwarzenberg, Parzelle ob dem Haag: In weiterer Folge stiehlt die Täterschaft die Votivtafel und das Eisengitter, heißt es in einer öffentlichen Mitteilung der Polizei am Mittwoch den 26. Juli.
Also frevelhafte Tat eines diebischen Sammlers von religiösen Bildnissen.
Nein, am Donnerstag kommt sogleich der polizeiliche Widerruf: Bei der Anzeige handelt es sich um einen Irrtum.
Tatsächlich verbirgt sich hinter dem mysteriösen Verschwinden der Votivtafel kein kriminelles Motiv. Es war vielmehr so, dass jemand, der immer wieder schaut, dass im und um den Bildstock alles in Ordnung ist, beim Vorbeigehen bemerkt, dass das Glas, das schützend vor dem Votivbild ist, einen Riss hat. Als pflichtbewusster Bürger beschließt er, das Bild in eine Tischlereiwerkstatt zur Reparatur zu bringen.

Ein Wanderer bemerkt, dass im Bildstock das Votivbild samt Eisengitter fehlt, er informiert den ehemaligen Pfarrer der Gemeinde, der selbst leider noch nichts weiß von diesem „Diebstahl“. „Mir hät ma omal nüt gseot“. Sofort meldet dieser den Frevel der Polizeiinspektion in Egg, die einen öffentlichen Aufruf zur Aufklärung um das „geplünderte“ Marterl an die Medien erlässt. Der Zufall will es, dass der Vorsitzende des Pfarrkirchenrates, der von Beruf Tischler ist, die Reparatur des Bildes vornimmt. Er erfährt durch die Medien, dass es sich bei dem kuriosen Diebstahl um das Bild handelt, welches er gerade in Arbeit hat. Nach einer kurzen Sachverhaltsdarstellung der Polizei gegenüber findet die verwirrende Geschichte doch noch ein glückliches Ende.
Die Moral von der Geschichte: Es gibt nicht immer nur „böse Buben“, bei ein bisschen mehr Vertrauen und besseren Recherchen hätten die „Braven“ auch eine Chance.

Von welchem Künstler das Bild stammt, ist nicht gesichert. Laut dem Schwarzenberger Restaurator Alfons Bereuter ist das Bild aber nicht so alt wie die Jahreszahl 1723 auf dem Rahmen vermuten lässt.
Sehr wahrscheinlich stammt das Bild vom Schwarzenberger „Fassmaler und Nummerant“ (Stücklefergger) Georg Schneider, Freien Nr.127, der im frühen 19 Jhdt. lebte.

13 Verfasser der Chronik

Der Verfasser dieser Chronik arbeitet ehrenamtlich und aus eigenen Stücken. Die Beiträge sind nach seinem Gutdünken zusammengestellt. Wenn Beiträge oder Fotos von anderen Personen übernommen werden, sind diese mit einer Fußnote versehen.
Was und wie viele Beiträge hier publiziert werden, ist dem Schreiber überlassen.
Die Druckkosten für die Chronik übernimmt die Gemeinde Schwarzenberg. Der Erlös vom Verkauf der jeweiligen Chronik ergeht zur Gänze an die Gemeinde.

Dorfchronist
Johann Aberer
6867 Schwarzenberg
Sandgrube 693
johann.aberer@aon.at
tel. +69910312571

Herausgeber:
Gemeinde Schwarzenberg

Für den Inhalt verantwortlich:
Johann Aberer
6867 Schwarzenberg
Sandgrube Nr.693

Titelseite:
Dorfansicht Schwarzenberg um 1870. Fotograf unbekannt.

Bearbeitung Titelseite:
Mag. Christian Feurstein
6867 Schwarzenberg Nr.62
Grafikdesign in Vorarlberg